



Auberginekaviaar

Ingrediënten :

GESCHILDE AUBERGINES	1 KG	SCHEUTJE OLIJFOLIE
CITROENSAP	40 G	
ZOUT		
CAYENNE PEPER		

	Ingrediënten	Gewicht	Bewerking	Temperatuur	Snelheid	Tijdsduur	Deksel opening	Opmerkingen
1	Aubergines	1 kg	In de kom doen	120°C	700 tpm	10 min.	Open	
	Citroensap	40 g						
	Zout	-						
	Cayennepeper	-						
2	Olijfolie	1 scheutje	Scheutje olijfolie toevoegen	-	Turbo	10 à 15 s	Gesloten	Proeven en op smaak brengen.



TIP VAN DE CHEF-KOK

U kunt de textuur van uw auberginekaviaar meer of minder fijn maken door middel van het aantal keren drukken op Pulse/Turbo.