



Coulis pomidorowe, z czerwoną papryką i makiem

Składniki :

ŚWIEŻE POMIDORY	700 g	1 ZĄBEK CZOSNKU	1 STRUŻKA OLIVY Z OLIVEK
CZERWONA PAPRYKA	300 g	TYMIANEK, LIŚĆ LAUROWY, PIETRUSZKA	SÓL
ZBLANSZOWANA I OBRANA ZE SKÓRKI		1 ŁYŻKA STOŁOWA MAKU	
BIAŁA CEBULA	180 g		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Papryka Cebula Oliwa z oliwek	300 g 180 g 1 strużka	Włożyć do pojemnika	110°C	tryb pracy przerywanej OIOI	6 min	Otwarty	
2	Pomidory Ząbek czosnku Pietruszka Tymianek Liść Sól	700 g 1 – – – –	Włożyć i zmixować	100°C	200 obr./min	10 min	Zamknięty	
3			Miksowanie	–	3 500 obr./min	30 s		Skosztować i doprawić.
4				–	Turbo	30 s		Etap fakultatywny, w zależności od pożądanego rezultatu
5			Wyjąć i dodać mak	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Coulis można przygotować również do dań dietetycznych, rezygnując z użycia oliwy z oliwek i soli.