



Purée marchewkowe z pomarańczą

Składniki :

MARCHEW	1 KG	SÓL, PIEPRZ
OBRANA I UMYTA		
KUMIN W PROSZKU	2 G	
SOK POMARAŃCZOWY	400 ML	

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Marchew (duże kawałki) Sól Pieprz Kumin Sok pomarańczowy	1 kg – – 2 g 400 ml	Włożyć do pojemnika	 100°C	600 obr./min	25 min		Skosztować i doprawić.
2				–	Turbo	15 do 20 s		Aby uzyskać bardzo gładkie purée



PORADY SZEFA KUCHNI

Sok pomarańczowy można zastąpić bulionem, aby uzyskać purée o bardziej neutralnym smaku.