



Zupa-krem ze szparagów

Składniki :

MASŁO	40 G	OBRANE SZPARAGI	400 G
BULION	800 ML	CEBULA	1
ŻÓŁTKA	60 G	TJ. 100G	
ŚMIETANKA	100 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło	40 g	Włożyć do pojemnika	120°C	200 obr./min	2 min	Otwarty	
2	Szparagi Cebula	1400 g 1	Dodać do pojemnika Zagotować	120°C	Praca pulsacyjna 2000 obr./min 350 obr./min	3 do 4 impulsów 6 min	Otwarty	
3	Bulion	800 ml	Wlać	100°C	400 obr./min	10 min	Otwarty	
4			Miksowanie	–	3500 obr./min	2 min	Zamknięty	
5	Żółtka Śmietana	60 g 100 ml	Wymieszać żółtka ze śmietaną, następnie dodać i zmiksować	–	600 obr./min	30 s	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Najlepiej użyć zielonych szparagów, które mają mniej włókien i nie trzeba ich bardzo obierać.