



Зеленый соус

Ингредиенты:

Листья шпината	500 г
Веточки петрушки	
ПРОМЫТЫЕ И ВЫСУШЕННЫЕ	300 г
Вода	1 л

	Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Шпинат Петрушка Вода	500 г 300 г 1 л	Поместить в чашу	 70°C	Пульс 2000 об/мин	Кнопка « Пульс » 4 раза		
2			Нагреть	 70°C	200 об/мин	7 мин		
3				–	Турбо	10-30 сек		Необходимо хорошо измельчить хлорофилл
4			Пропустить через сито, чтобы получить мякоть и быстро охладить.	–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Очень важно охладить соус сразу после приготовления, иначе он быстро поменяет цвет.