



# Пюре из помидоров

## Ингредиенты:

|                                      |      |                    |      |                                     |
|--------------------------------------|------|--------------------|------|-------------------------------------|
| Помидоры<br>БЕЗ КОЖИЦЫ И ПРОСУШЕННЫЕ | 1 кг | Крупный шалот      | 1    | Листья базилика тонко<br>нарезанные |
| Зубчики чеснока среднего<br>размера  | 2    | Оливковое масло    | 30 г |                                     |
|                                      |      | Соль, перец, сахар |      |                                     |

|   | Ингредиенты                                 | Вес                 | Действие              |  Температура |  Скорость |  Время | Отверстие крышки | Примечание                                               |
|---|---------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------|
| 1 | Шалот<br>Зубчики чеснока<br>Оливковое масло | 1<br>2<br>30 г      | Поместить в чашу      |  100°C       | 800 об/мин                                                                                 | 2 мин                                                                                    | Закрытое         |                                                          |
| 2 | Помидоры<br>Соль<br>Перец<br>Сахар          | 1 кг<br>—<br>—<br>— | Добавить              |  105°C       | -100 об/мин<br>R-Mix                                                                       | 25 - 30 мин                                                                              | Открытое         |                                                          |
| 3 | Базилик нарезанный                          | —                   | Добавить и измельчить | —                                                                                             | Пульс<br>1500 об/мин                                                                       | Кнопка « Пульс »<br>1-2 раза                                                             |                  | Попробовать.<br>При необходимости добавить соль и перец. |



## СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для пюре лучше использовать сорта, которые содержат мало сока и семечек, например « бычье сердце » или « рома ».