



Подливка из помидоров, красного перца и мака

Ингредиенты:

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ 700 г
 КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ 300 г
 БЛАНШИРОВАННЫЙ И ОЧИЩЕННЫЙ
 БЕЛЫЙ ЛУК 180 г

1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
 ТИМЬЯН, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ,
 ПЕТРУШКА

1 СТ. Л. МАКА
 ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
 СОЛЬ



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Перец Лук Оливковое масло	300 г 180 г 1 ч. л.	Поместить в чашу	 110°C	Подогрев О/О/О	6 мин	Открытое	
2	Помидоры Зубчик чеснока Петрушка Тимьян Лавровый лист Соль	700 г 1 – – – –	Поместить и измельчить	 100°C	200 об/мин	10 мин	Закрытое	
3			Измельчить	–	3500 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4				–	Турбо	30 сек		Дополнительный этап для оптимального результата
5			Перелить в ёмкость и добавить мак	–				



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете подавать этот соус к диетическим блюдам, убрав из него оливковое масло и соль.