Пюре из зелёного горошка

Ингредиенты:

Свежий замороженный зелёный горошек	750 г
Масло	100 г
Соль, перец	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	**Зелёный горошек**	750 г	Поместить в чашу	80°C	3500 об/мин	2 мин	Закрытое	
2	**Масло**	100 г	Добавить	80°C	100 об/мин	13 мин	Открытое	
3	**Соль** **Перец**			–				Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.

СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете добавить немного сливок или масла, чтобы получить более нежную текстуру. Использование замороженного горошка закрепляет хлорофилл и не требует предварительной бланшировки зелёного горошка (время на подготовку и обработку снижается => дополнительное время).