



Крем-суп из спаржи

Ингредиенты:

Масло	40 г	Желтки	60 г	Очищенная спаржа	400 г
Куриный бульон	800 мл	Сливки	100 мл	Лук или 100 г	1

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки
1	Масло	40 г	Положить в чашу	 120°C	200 об/мин	2 мин	Открытое
2	Спаржа Лук	1400 г 1	Добавить в чашу Варить	 120°C	Пульс 2000 об/мин 350 об/мин	Кнопка «Пульс» 3-4 раза 6 мин	Открытое
3	Куриный бульон	800 мл	Добавить	 100°C	400 об/мин	10 мин	Открытое
4			Измельчить	–	3500 об/мин	2 мин	Закрытое
5	Желтки Сливки	60 г 100 мл	Вмешать желтки в суп, затем добавить сливки и измельчить	–	600 об/мин	30 сек	Открытое



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Предпочтительно использовать зеленую спаржу, которая содержит меньше волокон и легче чистится.