



Ärtpuré

Ingredienser:

FRYSTA ÄRTER	750 GR
SMÖR	100 GR
SALT, PEPPAR	

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Ärter	750 gr	Tillsätt	80°C	3,500	2 min	Stängt	
2	Smör	100 gr	Tillsätt	80°C	100	13 min	Öppet	
3	Salt Peppar			–				Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

För en slätare puré tillsätt lite grädde eller smör.