



Auberginekaviar

Ingredienser:

AUBERGINER, SKALADE	1 KG	EN SKVÄTT OLIVOLJA
CITRONJUICE	40 GR	
SALT		
KAJENNPEPPAR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion				Lock	Övrigt
				Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter		
1	Auberginer Citronjuice Salt Kajennpeppar	1 kg 40 gr	Tillsätt	 120°C	700	10 min	Öppet	
2	Olivolja	En skvätt	Tillsätt	–	Turbopuls, 4500	10-15 sek	Stängt	Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Konsistensen kan kontrolleras med hjälp av Turbopulsens längd.