



Celleripuré

Ingredienser:

SELLERI, SKALAD	750 GR
MJÖLK	375 GR
SALT, PEPPAR, MUSKOT	



								
	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Selleri, nedskurna Mjölksalt Peppar Muskot	750 gr	Tillsätt	 95°C	Intermittent	15 min	Öppet	
		375 gr						
2			Mixa	 95°C	600	10 min	Öppet	Smaka av och krydda
3			Mixa till en slät puré	–	3,500	3 min	Stängt	



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Genom att tillsätta lite potatis kan den starka sellerismaken tonas ner.