



Haricort verts kräm

Ingredienser:

SMÖR	20 GR	BULJONG	500 ML
LÖK	1	LÄTTGRÄDDE	250 ML
VITLÖKSKLYFTOR	2		
KOKADE HARICOT VERTS	250 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Smör	20 gr	Tillsätt	100°C	600	3 min	Öppet	
	Lök	1						
	Vitlök	2						
2	Kokade haricot verts	250 gr	Tillsätt	100°C	600	10 min	Öppet	
	Buljong	500 ml						
3	Grädde	250 ml	Tillsätt	100°C	600	2 min		Smaka av och krydda
4			Sila	–				
5			Häll upp i en gräddsifon. Ladda med två patroner. Håll varm.	–				



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Om grädde tillsätts får man en fluffig konsistens.