



Morotspuré med apelsin

Ingredienser:

MORÖTTER	1 KG	SALT, PEPPAR
SKALADE OCH TVÄTTADE		
KUMMINPULVER	2 GR	
APELSINJUICE	400 ML	

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Morötter (stora bitar) Salt Peppar Kummin Apelsinjuice	1 kg 2 gr 400 ml	Tillsätt	100°C	600	25 min		Smaka av och krydda
2				–	Turbo Puls	15-20 sek		



KÖKSMÄSTARENS TIPS

För att ge purén en mer neutral smak kan apelsinjuicen med fördel bytas ut mot buljong.