



Velouté Dubarry

Suroviny na 1,3 litru velouté:

Kvěťák	500 g	Máslo	12 g	Muškatový oříšek	špetka
Bílá část pórku	1	Tekutá smetana	80 ml	Kerblík	
Světlý vývar	400 ml	Žloutky	40 g		
Mléko	400 ml	Sůl			

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Máslo Bílá část pórku	12 g 1	Vložit do nádoby	 105°C	přerušovaná OIOI	7 min.	Otevřený	
2	Kvěťák Světlý vývar Mléko	500 g 400 ml 400 ml	Přidat	 100°C	200 ot/min.	20 min.	Zavřený	
3	Smetana	80 ml	Přidat	–	3500 ot/min.	5 min.	Zavřený	
4	Žloutky	40 g	Přidat	–	3500 ot/min.	3 min.	Otevřený	
5	Sůl Muškátový oříšek Nasekaný kerblík	– Špetka –	Přidat	–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Kvěťák je možno nahradit jakoukoliv rovnocennou zeleninou (brokolice, fialový kvěťák).