Krem z kalafiora na ostro z pulpecikami drobiowymi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 10 min
Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - Pierś z kurczaka umyć, pokroić na kawałki ok. 2 cm. Warzywa obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, następnie włożyć pokrojoną na kawałki pierś z kurczaka, wybić jajko, dodać bułkę tartą i przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Zmiksować – czas 25 sekund, obroty 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć masę mięsną do miski.

Krok 5 - Dłońmi zwilżonymi w wodzie uformować nieduże kulki z masy mięsnej, ułożyć je na papierze do pieczenia w pojemniku do gotowania na parze. Papier należy pociąć w paski i ułożyć tak, aby zapewnił dostęp pary do naczynia.

Krok 6 - Umyć dzbanek, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 7 - Pokroić por, włoszczyznę, czosnek i ziemniaki, popychając je popychaczem –

czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki odsunąć warzywa na bok, zamontować nóż.

Krok 9 - Do warzyw dodać kalafior, przyprawy i wodę.

Krok 10 - Na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z kulkami mięsnymi wraz z pokrywą.

Krok 11 - Gotować zupę i mięso – temperatura 105˚C, czas 25min, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 12 - Uważając, aby nie poparzyć się parą wodną, zdjąć pojemnik do gotowania na parze z kulkami mięsnymi, odstawić na bok.

Krok 13 - Zmiksować zupę – czas 1 min, obroty 8.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę.

Krok 15 - Zupę podawać w bulionówkach razem z kulkami mięsnymi, udekorowaną listkami kolendry.

Wskazówki :

Zupę można posypać również prażonymi pestkami słonecznika, posiekanym koperkiem, natką pietruszki lub szczypiorkiem.