

Velouté van tuinerwten en espuma van kerrie

Nodig voor de Velouté van tuinerwten

- 525 g tuinerwtjes (diepvries)
- 450 g kippenbouillon
- 225 g room
- peper

Nodig voor de Espuma van curry

- 75 g melk
- 7,75 g kerrie
- 300 g room
- 1 bouillonblokje

Bereiden

1. Stel de Thermomix in op wegen
2. Weeg en doe alle ingrediënten voor de Velouté in de mengbeker
3. Stel in: 20 minuten/ 100 °C / stand 2.
4. Na het signaal, mix het gerechtje door met de volgende instelling: 45 seconden/stand 4 en geleidelijk doordraaien tot stand 8/9
5. Giet de velouté uit en reserveer warm.
6. Ga door met de bereiding van de Espuma: weeg en plaats in de mengbeker: melk, kerrie en het bouillonblokje.
7. Stel in: 4 minuten/100 °C/stand 2.
8. Stel in: 20 seconden/stand 3.
9. Voeg de room toe,
10. laat afkoelen, zeef en giet in de kidde, plaats 2 patronen en zet koud weg.
11. Opdienen: giet de velouté in flûtes en spuit er een toef Espuma op.
12. Maak de mengbeker schoon.