

ROUILLE



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1

- 200 ml olijfolie - 2 eierdooiers - 1 g saffraan - Zout en peper - 2 teentjes knoflook - 1 el tomatenpuree -
1 mespuntje Cayennepeper

1. Pel de knoflook en doe deze in de mini-kom.
2. Voeg de eierdooiers, de saffraan en de cayennepeper toe.
3. Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de invoerbuis de olijfolie geleidelijk toe.
4. Voeg de tomatenpuree toe en druk enkele keren op PULSE om een homogene saus te krijgen. Breng op smaak met zout en peper.

Tip van de chef :

U kunt de saffraan vervangen door paprikapoeder. Serverer bij bouillabaisse, gebakken of gepocheerde vis, vissoep nz.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

