Μία **Δύναμη** στην κουζίνα μου!

«Τώρα έχω πραγματικά μία Δύναμη στην κουζίνα μου! Βρήκα τη λύση για εξοικονόμηση χρόνου αλλά και για απίστευτα ποιοτικό αποτέλεσμα. Δεν υπάρχει άλλο πολυμίξερ στον κόσμο που να σε βοηθά να φτιάχνεις σάλτσες, παγωτά και σορμπέ, φρέσκα και στη στιγμή. Με το Thermomix, αυτά γίνονται τόσο εύκολα και γρήγορα που μπορείς να τα φτιάξεις ακόμα και σε ατομικές ποσότητες, κάτι συνήθως αδύνατο για ένα εστιατόριο.

Όταν με την ίδια συσκευή μπορείς να αλέσεις μέχρι και ολόκληρα μοσχοκάρυδα σε σκόνη, να πετύχεις τα πιο λεία πουρέ και σούπες χωρίς να χρειάζονται πέρασμα και ακόμα να μαγειρέψεις στον ατμό, τότε έχεις εξοικονόμηση και χρόνου και χώρου, είτε σε εστιατόριο είτε στο σπίτι.

Πραγματικά το Thermomix είναι μια απίστευτη συσκευή που κάνει τη ζωή κάθε σεφ και κάθε νοικοκυράς πιο εύκολη».

Χρίστος Χριστοδούλου
Executive Chef
Exclusive Catering Services Ltd

Σάλτσα με ούζο και αρωματικά

Υλικά

4 κρόκους αυγών
125 γρ βούτυρο ανάλατο
1 κ/κι μουστάρδα με σπόρους
60 γρ ούζο
200 γρ νερό ή ζωμό
αλάτι, πιπέρι
3 σταγόνες Tabasco

3 φύλλα φρέσκο βασιλικό
3 φύλλα φρέσκο δυόσμο
1 κλωναράκι φρέσκο θυμάρι
1 κλωναράκι φρέσκο δεντρολίβανο
5 φύλλα φρέσκο εστραγκόν

Εκτέλεση

1. Βάζετε στον κάδο του Thermomix όλα τα υλικά εκτός από τα αρωματικά.
2. Ρυθμίζετε τη συσκευή 5 λεπτά, 80 βαθμούς, ταχύτητα 4.
3. Προσθέτετε τα αρωματικά και ξαναρυθμίζετε 30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 6.

Μπορείτε να σερβίρετε τη σάλτσα με φιλέτο ψαριού, κοτόπουλο και σπαράγγια.

Thermomix
www.thermomix.com.cy

eminentia trading limited

EMINENTIA TRADING LTD • Προδρόμου 53, 1090 Λευκωσία, Κύπρος, Τηλ.: 22 66 72 42, Φαξ: 22 66 79 72, e-mail: info@thermomix.com.cy

VORWERK