thermomix

ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΑΧΝΙ

5 λεπτά 1 ώρα 30 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. φασόλια ξερά, μουλιασμένα σε νέρο από το βράδυ και σταγγισμένα
1500 γρ.νερό
100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στα 2
50 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. ψικοκομμένες ντομάτες, σε κονσέρβα
500 γρ. περαστή ντομάτα
1 κ.σ. πάστα ζωμού λαχανικών, σπιτική
70 γρ. πάστα ντομάτας
1 κ.γλ. ζάχαρη
1 κ.γλ. αλάτι
½ κ.γλ. πιπέρι
500 γρ. ανάμεικτα λαχανικά (πατάτες, καρότα, σέλινο), σε κομμάτια εκ.2
3 κλωνάρια φρέσκο μαϊντανό, τα φύλλα μόνο, ψιλοκομμένο, για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο τα φασόλια, 1200 γρ. νερό και μαγειρέψτε **25 λεπτά/100°C/ αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι**. Μεταφέρετε τα φασόλια στο καλαθάκι και ξεβγάλτε με νερό και αφήστε στην άκρη να στραγγιστούν.
2. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**.
3. Προσθέστε στον κάδο τα υπόλοιπα 300 γρ.νερό, τις ντομάτες, 450 γρ. περαστή ντομάτα, την πάστα ζωμού λαχανικών, την πάστα ντομάτας, τη ζάχαρη, το αλάτι, το πιπέρι, 150 γρ. ανάμεικτα λαχανικά, τα στραγγισμένα φασόλια και μαγειρέψτε **20 λεπτά/100°C/ αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι**.
4. Τοποθετήστε το Varoma στη θέση του, ζυγίστε μέσα τα υπόλοιπα 350 γρ. ανάμεικτα λαχανικά, ραντίστε με τα υπόλοιπα 50 γρ. περαστή ντομάτα, αναμείξτε ελαφρά και μαγειρέψτε στον ατμό 3**5 λεπτά/Varoma/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι**.
5. Μεταφέρετε το περιεχόμενο του Varoma σε μια πιατέλα, περιχύστε με το περιεχόμενο του κάδου, ανακατέψτε ελαφρά, γαρνίρετε με το μαϊντανό και σερβίρετε αμέσως.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Πιατέλα για σερβίρισμα

thermomix