

## Matvarer og utstyr til Thermomix demonstrasjon

Mixto  
MAKING REAL FOOD



Oppskrift	Matvarer	Kjøkkenutstyr	Serveringsutstyr
<b>1) Focaccia</b>			
600 g hvetemel	hvetemel	focaccia-form/liten langpanne	
220 g vann, rom temperatur			
1 ts sukker			
30 g fersk gjær, smuldres eller 3 ts tørrgjær (12 g)	tørrgjær	teskje	
20 g olivenolje pluss ekstra til form	olivenolje		
1 ts salt	himalaya- eller havsalt		
		bakepapir	
<b>2) Velkomstdrink</b>			
100 g sukker, tilpass mengde til ønsket smak	sukker	skje	glass
2 – 3 sitroner, gjerne økologiske, uskrellede, delt i to (se tips)	3 sitroner		mugge til skjenking
1000 g vann, avkjølt			
10 isbiter	isbiter	isterningsposer	skål til isbitene
<b>3) Dessert</b>			
140 g sukker			dessertskåler
500 frosne bær, skogsbærblending	500 g skogsbærblending		en isboks eller tilsvarende til frys av rester
10-30 g lime juice eller sitronjuice	1 sitron		
1 eggehvite			
100 g friske røde bær til pynt (kan utelates)	noen friske bær til pynt		
<b>4) Suppe (velouté), steamed/dampet kylling og grønnsaker</b>			
80-100 g løk (ca en løk), deles	2-3 løk	grønnsaksfjøl og kniv grønnsakskniv	et stort serveringsfat til poteter, grønnsakker og kylling
0-3 hvitløksfedd	hvitløk	liten spiss kniv	
20 g olivenolje		tørkepapir	serveringsspade/ bestikk
700-750 g blandede grønnsaker (gulrøtter, paprika, squash, brokkoli, asparges osv etter ønske og smak )	750 g grønnsaker		
500 g kylling bryst fileter (eller 500 g kalkun bryst), uten skinn	500 g kyllingfilet	bakepapir	pepper- og saltkvern
½ tskje paprika-krydder (valgfritt)	paprika-krydder		
2 ½ tskje salt	salt		
½ tskje pepper	pepper		
2 spiseskjeer soyasaus	soyasaus		
600 g vann			
400 g poteter, kuttet i skiver (0,5 cm)/ evt små delikatpoteter med skall	400 g poteter		
20 g smør (valgfritt) eller 1 spiseskje fløte (valgfritt)	1/3 bx fløte		
<b>Saus</b>			
50 g kremost eller 50 g fløte, minimum 30% fett			sausnebb
1 spiseskje sennep (gjernede Dijon)	sennep		
1/2 ts salt			
1 klype kvernet sort pepper			
3-4 stilk med fersk persille, kun blader	fersk persille		
1 eggeplomme (valgfritt)	1 egg	tallerkner, kniv, gaffler, dessertskje	