

Matvarer og utstyr til

Thermomix demonstrasjon - kyllingmiddag

Oppskrift	Matvarer	Kjøkkenutstyr	Serveringsutstyr
Brød			
220 g vann		Langpanne	
1 ts sukker	Sukker	Bakepapir	
20 - 25 g fersk gjær, smuldres eller 2 - 3 ts tørrgjær	Tørrgjær/fersk gjær		
400 gram hvetemel	Hvetemel		
30 g olivenolje eller smør	Olivenolje		
1 - 2 ts salt	Salt		
2) Velkomstdrink			
100 g sukker, tilpass mengde til ønsket smak	sukker	skje	Glass
2 – 3 sitroner, gjerne økologiske, uskrellede	3 sitroner		Mugge til sjenking
1000 g vann, avkjølt			
10 isbiter	isbiter	isterningsposer	skål til isbitene
3) Dessert			
140 g sukker			Dessertskåler.
500 frosne bær, skogsbærblanding	500 g skogsbærblanding		En isboks eller tilsvarende til frysing 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		
4) Suppe (velouté), steamed/dampet kylling and grønnsaker			
80-100 g løk (ca en løk), deles	2-3 løk	Grønnsaksfjøl og kniv. Grønnsakskniv, saks	Et stort severingsfat til poteter, grønnsaker og kylling
0-3 hvitløksfedd	hvitløk	Liten spiss kniv	og grønnsaker
20 g olivenolje		tørkepapir	Serveringsspade/bestikk
700-750 g blandede grønnsaker (gulrøtter, squash, brokkoli, pastinakk)	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			
½ tskje pepper	pepper		
2 spiseskjeer soyasaus	soyasaus		
500 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		
Saus			
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, gaffel, dessertskje	
		servietter	