

Crème en krokant van butternut

Ingrediënten:

1/2 butternut
1 teentje look
40 gr hazelnoten
1 dl gevogeltefond
1 dl room 40% VG

Bereiding:

Stukken schoongemaakte butternut, look, hazelnoten samen stoven in boter in een grote pot.

Overdoen in de Thermomix.
Kruiden met peper en zout.
Bevochtigen met de gevogeltebouillon en de room.
Gaar koken.
Stel in: 100°C / 8 min / stand 2

Glad mixen in thermomix.
Stel in: 2 min / stand 10

De kruiding aanpassen indien nodig.

EXTRA: Krokant van butternut

Ingrediënten:

65 g isomalt (kunstmatige zoetstof)
50 g kristalsuiker
12 g glucose
300 g crème butternut (zie hierboven)

Bereiding:

Alle ingrediënten in Thermomix opwarmen en pureren
Stel in: 70 °C / 12 min / stand 4 – 5

Uitstrijken op silpats en afbakken in voorverwarmde oven op 120°C.

