



Πουρέδες λαχανικών

Υλικά:	Εκτέλεση
Σελινόριζα πουρέ 50 γρ. βούτυρο 1 κιλό κομμένη σελινόριζα 450 γρ. γάλα 450 γρ. κρέμα γάλακτος	<ol style="list-style-type: none">1. Με ένα μαχαίρι κόβουμε λίγο από την κάτω πλευρά της σελινόριζας, έτσι ώστε να δημιουργήσουμε μια βάση.2. Συνεχίζουμε προσεκτικά με το μαχαίρι να κόβουμε περιφερειακά το εξωτερικό της κομμάτι. 3. Μόλις την έχουμε καθαρίσει καλά, την κόβουμε αρχικά σε μπαस्तούνια και στη συνέχεια σε μικρά κυβάκια, όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται.4. Ανάβουμε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά και τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα, προσθέτουμε το βούτυρο.5. Μόλις λιώσει, προσθέτουμε την κομμένη σελινόριζα και σοτάρουμε ελαφρά, ώστε να μαραθεί αλλά να μην πάρει έντονο χρώμα.6. Μετά από 2-3 λεπτά αλατίζουμε ελαφρά και συνεχίζουμε το σοτάρισμα ανακατεύοντας. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος.7. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγομαγειρευτεί μέχρι να μαλακώσει η σελινόριζα (περίπου 20λ αναλόγως το μέγεθος που έχουμε κόψει τους κύβους). 8. Στο τέλος και ενώ έχει πιεί τα υγρά της, τοποθετούμε τη σελινόριζα στον κάδο του thermomix μαζί με λίγο αλάτι και πιπέρι.9. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι ο πουρές να γίνει λείος10. Στο τέλος διορθώνετε τη γεύση αν χρειάζεται σε αλάτι και πιπέρι .
Γλυκοπατάτα πουρέ 3 γλυκοπατάτες των 400 γρ. 60 γρ. βούτυρο	<ol style="list-style-type: none">1. Πλένουμε καλά τις γλυκοπατάτες αλλά δεν τις ξεφλουδίζουμε.2. Τις τυλίγουμε μια μια σε αλουμινόχαρτο μαζί με αλάτι και λίγο καυτερό πιπέρι.3. Τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 40-45', μέχρι να μαλακώσουν καλά.4. Όταν είναι έτοιμες και ακόμα ζεστές, τις ξεφλουδίζουμε και τις τοποθετούμε στο thermomix. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει λείος ο πουρές. Τέλος, διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι.



Κολοκύθα πουρέ

500 γρ. καθαρισμένη
κολοκύθα
Χυμό από 1 πορτοκάλι
30 γρ. βούτυρο
Τόνκα καρπός

- 1.Καθαρίζουμε την κολοκύθα, την κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια και αφαιρούμε τα σπόρια και τις τρίχες της εσωτερικά.
2. Κόβουμε την κολοκύθα σε πολύ λεπτές φέτες και την τοποθετούμε σε σακούλα vacuum (ειδική για μαγείρεμα σε κενό αέρος).
3. Προσθέτουμε στη σακούλα το χυμό πορτοκαλιού και αλάτι και την κλείνουμε στο ειδικό μηχάνημα. Τοποθετούμε τη σακούλα με την κολοκύθα στο μπάνιο με το ρόνερ που έχουμε ρυθμίσει στους 87° C και μαγειρεύουμε για 45'.
- 4.Τότε αφαιρούμε τη σακούλα από το ρόνερ και στραγγίζουμε με ένα σουρωτήρι, κρατώντας όμως τα υγρά.
5. Τοποθετούμε την κολοκύθα στον κάδο του thermomix μαζί με το βούτυρο, λίγα από τα υγρά της και ελάχιστη τόνκα που τρίβουμε εκείνη την ώρα με έναν τρίφτη χειρός.
6. Χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει λείος πουρές, ενώ αν χρειαστεί να γίνει πιο ρευστός προσθέτουμε λίγα ακόμα υγρά. Διορθώνουμε τη γεύση αν χρειάζεται με αλάτι.