

Цветная капуста в горчично-сметанном соусе

Вам понадобится

Цветная капуста	600 г
Сметана 20%	150 г
Дижонская горчица	50 г
Сахар	6 г
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 Соус:** смешать сметану с горчицей, солью, перцем и сахаром. Капусту разделить на соцветия, погрузить в маринад и перемешать
- 2 Вакуумирование:** капусту в соусе поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Су-вид:** поместить пакет с капустой в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ ВАКУУМ/ СУВИД, температура 85 °С, время приготовления 1 час 30 минут. Закрывать крышку. Нажать СТАРТ.
- 4** Подавать в качестве гарнира к жареной рыбе.