



Kalafior i brokuły z sosem beszamelowym

 3 porcje

 40 minut

Składniki

- 500 ml wody
- 200 g kalafiora, posiekanego
- 200 g brokułów, posiekanych
- 40 g masła
- 40 g mąki
- 500 ml mleka
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/2 łyżeczki białego pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania.

3

Umieść 200 g kalafiora i 200 g brokułów w naczyniu do gotowania na parze, ustaw je w odpowiedniej pozycji i przykryj pokrywą.

4

Gotuj na parze.

5

Odstaw ugotowane na parze warzywa na bok, wyczyść kielich do gotowania, a następnie włóż mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.



Włóż 40 g masła.



Wymieszaj.



Dodaj 40 g mąki.



Wymieszaj.



Dodaj powoli 500 ml mleka przez otwór w pokrywie.



Wymieszaj.



Dodaj sól, pieprz i gałkę muszkatołową.



Polej sosem kalafior i brokuły i gotowe do podania! Smacznego!
