



# Andive cu șuncă, orez și sos de lămâie

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **50 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

## Ingrediente

### Andive cu șuncă și orez

- 1200 g Apă
- ½ linguriță de sare
- 250 g orez
- 6 andive, înjumătățită
- Suc de lămâie
- Sare pe bază de plante
- 4 - 6 Felii de șuncă gătită, cuburi

### Sos de lămâie:

- 50 g Unt, în bucăți
- 20 g făină
- 4 Gălbenuș
- 20 - 25 g suc de lămâie
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- ¼ linguriță de sare
- 1 Vârf de piper
- 3 Linguri de patrunjel, tocat

## Pregătire

### Andive cu șuncă și orez

1. Adăugați apă și sare în vasul de amestecare. Atașați inserția de gătit, cântăriți orezul și gătiți timp de **15 min./Varoma/Etapa 1**. În acest timp, răspândiți andive cu suprafața tăiată orientată în recipiente Varoma și raft Varoma, tăiați suprafețele tăiate cu suc de lămâie, presărați cu sare din plante și răspândiți cuburi de șuncă deasupra.
2. Puneți Varoma și gătiți totul timp de **14 min./Varoma/Etapa 1**. Puneți Varoma deoparte, scoateți inserția de gătit din vasul de amestecare folosind spatula, puneți orezul într-un castron și andive pe o farfurie de servire și păstrați-l cald. Goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit.

## Sos de lămâie:

1. Adăugați 400 g lichid de gătit în vasul de amestecare (completați cu apă, dacă este necesar). Se adauga untul, faina, galbenusul de ou, sucul de lamaie, cubuletele de stoc, sarea si piperul, se amesteca **5 sec./viteza 4**, apoi se aduce la fierbere timp de **6 min./100°C/pasul 2** si se condimenteaza dupa gust.
2. Se toarnă niște sos în andive, se presară cu pătrunjel și se servește cu orez și restul sosului.

## Sugestii & Sfaturi

- Dacă adăugați pește prăjit, creveți sau păsări de curte, puteți omite șunca.