

### Warzywa:

750 g ziemniaków (obrane i pokrojone w podłużne ćwiartki)  
500 g kalarepy (obrane i pokrojone w słupki jak frytki)  
500 g marchewki (obrane i pokrojone w plasterki)  
500 g wody  
1 łyżeczka soli  
150 g groszku mrożonego

### Sos:

60 g [wytrawnego białego wina](#)  
100 g [masła](#) pokrojonego w kawałki  
1 łyżeczka soku z cytryny  
4 żółtka  
1 łyżeczka cukru  
2 szczypty soli  
1 szczypta pieprzu  
100 g jogurtu naturalnego  
15 liści bazylii (pociętych w paski)

- ziemniaki umieścić w koszyczku, kalarepę ułożyć w dolnej części Varomy, marchewkę w górnej części
- do naczynia miksującego wlać wodę, dodać sól, włożyć koszyczek z ziemniakami, zamknąć pokrywę, nałożyć Varomę, gotować na parze - 30 min, obr. 2, temp. Varoma
- do marchewki dołożyć groszek, gotować dalej - 5 min, obr. 2, temp. Varoma
- Varomę i koszyczek odstawić, opróżnić naczynie miksujące,

### Wykonać **sos holenderski**:

- do naczynia miksującego wlać wino, sok z cytryny, włożyć [masło](#), żółtka, cukier, sól i pieprz, gotować - 6 min, obr. 4, temp. 80 st.
- dodać jogurt i bazylię, wymieszać - 10 sek., obr. 3

Ziemniaki i warzywa podać polane sosem

