

Warzywa:

750 g ziemniaków (obrane i pokrojonych w podłużne ćwiartki)
500 g kalarepy (obranej i pokrojonej w słupki jak frytki)
500 g marchewki (obranej i pokrojonej 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