



# Karottensalat



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Kren und knusprigen Brotchips

## Karotten

---

600 g Karotten

## Brot-Chips

---

1 Semmeln, in 8 Scheiben, je ca. 3 mm dick

etwas Olivenöl

etwas Fleur de Sel

## Dressing

---

5 EL Olivenöl

3 EL Apfel-Balsamico

etwas Fleur de Sel

## Anrichten

---

etwas Kren, gerieben

50 g gesalzene Pistazien, geschält, gehackt

½ Bund Radieschen, in feinen Scheiben

etwas essbare Blüten

## Karotten

---





Karotten schälen, der Länge nach vierteln, in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Auf eine Glasschale geben. Glasschale auf der mittleren Auflage einschieben.

Mit PowerDämpfen bei 100 °C 10 Minuten lang garen.

Karotten auskühlen lassen.

## Brot-Chips

---

Garraum mit Heißluft auf 140 °C vorheizen.

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Fleur de Sel darüber streuen.

Auf der mittleren Auflage 15 Minuten knusprig backen.

## Dressing

---

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

## Anrichten

---

Karotten, Dressing und Kren in einer Schüssel mischen.

Karottensalat mit Pistazien, Radieschenscheiben, Blüten und Brotchips garnieren.

## Garschritte

---

**PowerDämpfen 100 °C während 10 Min.**

**Gargut entnehmen. Zubereiten.**

**Garraum auf 140 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Gargut einschieben.**

**Heissluft 140 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Kuchenblech

