



# Karottensalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Kren und knusprigen Brotchips

## Karotten

---

600 g Karotten

## Brotchips

---

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, längs vierteln, in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Auf das gelochte Edelstahlblech geben. Edelstahlblech auf der mittleren Auflage einschieben.

Mit Dämpfen 100 °C 15 Minuten lang garen.

Karotten auskühlen lassen.

## Brotchips

---

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 Meerrettich in einer Schüssel mischen.

Karottensalat mit Pistazien, Radieschenscheiben, Blüten und Brotchips garnieren.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

**Gargut entnehmen. Zubereiten.**

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

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heißluft 140 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

