Ebly met groenten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

rucolapesto

50 g rucola

2 knoflooktenen

3 el pijnboompitten

1 citroen, onbehandeld, schil

3 el Pecorino, geraspt

¼ tl zout

peper, gemalen

50 ml olijfolie

De pijnboompitten roosteren. Één eetlepel pijnboompitten wegzetten voor de garnering. Voor de pesto alle ingrediënten in een mixbeker doen en tot een fijn mengsel pureren. De pesto wegzetten.

Groenten

1 koolrabi

2 wortels

200 g snijbieten

100 g paddenstoelen, gemengd, bijv. champignons en koningsoesterzwammen

De koolrabi en de wortels schillen en in 5 mm dikke stukken snijden. De snijbieten goed wassen en in 2 cm brede reepjes snijden. De paddenstoelen in vier stukken snijden.

De groenten en de paddenstoelen op de geperforeerde gaarplaat leggen en zouten.

Ebly

250 g Ebly

400 ml groentebouillon

De ebly over de gaarplaat ⅓ GN verdelen en bouillon toevoegen.

De gaarplaat ⅓ GN naast de groenten op de geperforeerde gaarplaat plaatsen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 20 Mins

rucolapesto

zout

peper

De ebly met de groenten en de voorbereide rucolapesto mengen en naar wens met zout en peper op smaak brengen. Met de terzijde gezette pijnboompitten garneren.

Tips

Afhankelijk van het seizoen kunnen ook andere groentesoorten worden gebruikt.

Accessoires

Gaarplaat ⅓ GN

Gaarplaat geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019