



# 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 1/3 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 eibly 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 1/3 GN

Gaarplaat geperforeerd

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

11.12.2019

