Escabèche

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

¼ knolselderij

1 wortel

½ venkel

1 paprika, rood

1 ui, rood

½ prei

5 tomaten

½ bosje peterselie

1 citroen, onbehandeld

De knolselderij en de wortel schillen en fijn schaven. De venkel wassen en fijn schaven. De paprika en de prei wassen en in fijne stroken snijden. De ui schillen en in kleine blokjes snijden. De tomaten wassen, de stelen verwijderen en de tomaten in fijne blokjes snijden. De peterselie fijn hakken. De citroen wassen en in 1 cm dikke schijven snijden.

Ovenruimte tot 160 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

2 dorades, à ca. 350 g

1 el boter

zout

peper

3 el olijfolie

De groenten en de peterselie in de porseleinen vorm leggen en met zout en peper kruiden. De vis wassen, in de lengte insnijden, met de citroenschijven en de boter vullen en met peper en zout kruiden. De vis op de groenten leggen en met olijfolie besprenkelen.

De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 160 °C gedurende 30 Mins

3 el sherry-azijn, als alternatief een milde azijn

De azijn na het garen over het gerecht gieten.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019