



Marokkaanse wortelsalade met beloegalinzen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	12 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

200 g beloegalinzen

De beloegalinzen 12 uur vóór gebruik in koud water weken.

150 g paarse wortels, bijv. Purple Haze

150 g wortels uit de Palts

150 g wortels

3 knoflooktenen

3 el olijfolie

100 ml water

20 ml witte wijnazijn

2 tl paprika, gerookt

½ tl cayennepeper, gemalen

1 tl korianderzaad, gemalen

1 tl garam masala, gemalen

zwarte peper, gemalen

zout

Ovenruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De aardappelen schillen en in dikke schijven snijden. De knoflooktenen schillen en fijn hakken.

Alle ingrediënten in de porseleinen vorm doen en met elkaar mengen. De porseleinen vorm op niveau 2 in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 12 Mins | PowerPlus level 8

½ bosje koriander

½ bosje peterselie, glad

De porseleinen vorm uit de gaarruimte nemen. De kruiden fijn hakken en eronder mengen.





Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm 1/3 GN, hoogte 65 mm

