Zoete aardappelschijfjes

Recept van V-ZUG N.V.



met wortelgroenten en pecannoten

Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

Groenten

600 g zoete aardappelen

400 g pastinaken

300 g Wortels

4 el walnootolie

3 el acaciahoning

1 el sambal oelek

100 g pecannoten, grof gehakt

snufje zout

Groenten

Schil de zoete aardappelen, de pastinaken en de wortels en snijd deze in ca. 2 cm dikke schijfjes. Meng de ingrediënten in een kom met olie, honing en sambal oelek.

Leg de groenten op een met bakpapier beklede glazen schaal en bak gedurende 10 minuten op het middelste niveau met Power hete lucht & stoom op 230 °C.

Draai de groenten voorzichtig om en verdeel de pecannoten over de groenten. Laat nogmaals 10 minuten bakken.

Na het bakken met zout op smaak brengen en serveren.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 10 Mins

Ingrediënten toevoegen. Verder bakken.

Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 10 Mins

Accessoires

Glazen schaal gehard

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	05.09.2023