Wortelsalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met mierikswortel en knapperige broodchips

wortels

600 g wortels

Broodchips

1 broodjes, in 8 sneeën, elk ca. 3 mm dik

kleine hoeveelheid olijfolie

kleine hoeveelheid fleur de sel

Dressing

5 el olijfolie

3 el appelbalsamico

kleine hoeveelheid fleur de sel

Opdienen

kleine hoeveelheid mierikswortel, geraspt

50 g gezouten pistachenoten, geschild, gehakt

½ bosje radijsjes, in dunne schijfjes

kleine hoeveelheid eetbare bloemen

wortels

De wortels schillen, in de lengte in vieren snijden en in ca. 1 cm brede stukjes snijden. Op de geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen. De roestvrijstalen plaat op het middelste niveau erin schuiven.

15 minuten met de functie Stomen garen op 100 °C.

De wortels laten afkoelen.

Broodchips

De gaarruimte met hete lucht tot 140°C voorverwarmen.

De sneeën brood op een met bakpapier beklede bakplaat leggen, met olijfolie besprenkelen en fleur de sel eroverheen strooien.

Op het middelste niveau gedurende 15 minuten knapperig bakken.

Dressing

Alle ingrediënten in een kom met elkaar mengen.

Opdienen

De wortels, de dressing en de mierikswortel in een kom mengen.

De wortelsalade met de pistachenoten, de schijfjes radijs, de bloemen en de broodchips garneren.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Gerecht eruit nemen. Bereiden.

Ovenruimte tot 140 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 140 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	08.08.2025