



# 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

## Opdiene

---

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.

## Opdiene

---

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

