# 烤花椰菜块

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|---|---|
| 制备过程 | 45 分钟 |
| 烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 | 30 分钟 |
| 份 | 4 |
| 电器 | CombairSteamer V2000 自 2021 年 |

配土豆角和松露蛋黄酱

## 花椰菜块

3 鸡蛋

60 克 白面粉

2 汤匙 磨碎的帕尔马干酪

1 茶匙 食盐

少许 胡椒

100 克 面包屑

1 大花椰菜（约800g）

## 土豆片

800 克 脆硬土豆

3 汤匙 橄榄油

少许 食盐

少许 胡椒

## 松露蛋黄酱

50 ml 牛奶

½ 茶匙 芥末

½ 茶匙 食盐

100 ml 葵花籽油

1 汤匙 松露油

1 茶匙 黑松露, 切碎

1 茶匙 柠檬汁

## 花椰菜块

将所有配料连同胡椒粉在碗中混合成液态面糊。在另一个碗中加入面包糠。

准备好花椰菜，并切成小块。将小块花椰菜加入面糊中，搅拌，使其完全裹上面糊。分别滚上一层面包屑，并将它们放在铺有烤箱纸的烤盘上。

## 土豆片

将土豆切片，放在铺有烤盘纸的烤盘上。淋上橄榄油，用盐和胡椒粉调味。

## 烘烤

使用热风蒸汽模式将烤箱内腔预热至230°C。

将土豆放在底层烘烤10分钟。

然后将花椰菜放在顶层，和土豆一起再烤20分钟。

## 松露蛋黄酱

在一个碗中混合牛奶、芥末和盐。在第二个碗中混合葵花籽油和松露油，然后倒入牛奶中，不断搅拌，在开始时以滴状加入，然后成流线状，直到形成浓稠的蛋黄酱。拌入黑松露和用柠檬汁调味。

## 摆盘

将花椰菜块和土豆片摆盘，搭配蛋黄酱后既可享用。

## 烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **230°C**

预热完成。推入食物。

在 热风+清蒸 期间为 **230 10** 分钟°C

推入其他食物。继续烘烤。

在 热风+清蒸 期间为 **230 20** 分钟°C

## 配件

2个烤盘

## 附加信息

| | |
|---|---|
| 创建时间 | 26.01.2022 |