



# 烤番茄沙拉

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间	1 小时
时间：烘烤时间取决于机器	
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

卡普雷塞色拉配烤番茄

## 烤番茄

600 克 混合樱桃番茄

½ 茶匙 食盐

少许 胡椒

1 汤匙 糖粉

2 汤匙 橄榄油

## 摆盘

5 汤匙 橄榄油

4 汤匙 巴萨米克黑醋

½ 茶匙 食盐

少许 胡椒

50 克 芝麻菜, 已清洗

4 球状 布拉塔奶酪 (每份约 100克)

3 细枝 罗勒, 细条状

30 克 帕尔马干酪, 碎屑状

20 克 松子, 烘焙

## 烤番茄

把西红柿洗净, 沥干水分并切成两半。把对半切开的西红柿和其余配料一起放入碗中, 并混合均匀。将西红柿的切面朝上, 放在铺有烤箱纸的烤盘上。





将番茄置于烤箱中间层，用烧烤模式第 3 档（大火）烤 1 小时。  
西红柿烤完后冷却备用。

## 摆盘

---

将所有配料和胡椒粉调成调味汁。将芝麻菜和仍然温热的烤西红柿分放在盘子上，铺上布拉塔奶酪。淋上调味汁。搭配其余配料作为装饰。

## 烹饪步骤

---

烤架 **level 3 for 1** 小时

## 配件

---

烤盘

