



烤鸡胸

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程 20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
份 4
电器 CombiSteamer V6000
PowerSteam 自 2022 年

配土豆丝饼

土豆

400 克 粉质土豆, 去皮
适量 盐

鸡胸肉

4 鸡胸肉 (每块约 170 克)
2 切片 拉可雷特奶酪, 切成两半
20 克 芝麻菜
4 牙签
适量 盐
适量 黑胡椒粉
无水黄油, 用于煎肉

土豆

使用擦丝器将土豆擦成丝放入碗中, 加入少许盐调味。静置约15分钟后, 小心地拧出水分。

鸡胸肉

在玻璃盘上铺上烤纸。
将小块鸡胸肉从侧面切开, 填入拉可雷特奶酪和芝麻菜, 用牙签封口。用大量盐和黑胡椒粉调味。
用煎锅将无水黄油加热, 用大火将鸡胸肉两面煎黄备用。





土豆丝饼

用一半量的土豆丝在铺好烤纸的玻璃盘上，为每块鸡胸肉做一个土豆丝饼垫底。将鸡胸肉放至土豆丝上，用剩余的土豆丝将所有鸡胸肉覆盖住，并按压。

烘烤

将鸡胸肉置于PowerSteam中间层，使用强力热风蒸汽模式220 °C 烘烤25分钟。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **220 25** 分钟°C

配件

玻璃盘

