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	25 分钟
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

附加信息

创建时间	12.09.2023