



红薯条

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

配根菜和山核桃仁

蔬菜

600 克 红薯
400 克 防风根
300 克 胡萝卜
4 汤匙 核桃油
3 汤匙 洋槐蜂蜜
1 汤匙 红辣椒酱
100 克 山核桃, 粗碎
适量 盐

蔬菜

将红薯、防风根以及胡萝卜去皮，并切成2厘米厚条。放入碗中与油、蜂蜜以及红辣椒酱混合均匀。

将蔬菜倒入铺有烤箱纸的玻璃盘上，置于PowerSteam中间层，使用强力热风蒸汽模式230°C烘烤10分钟。

小心翻动蔬菜，并均匀撒上山核桃仁。再烤10分钟。

烤制完成后加盐调味便可上桌食用。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 10 分钟**°C

添加配料。继续烘烤。

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 10 分钟**°C





配件

玻璃盘

