



# 烤块根芹配青酱和蒜香酸奶

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	1 小时 10 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V6000 Grand 自 2022 年

烘烤时，块根芹会散发出浓郁的香气，表面略微焦糖化。这道菜与由各种香草、刺山柑和橄榄油制成的新鲜青酱以及奶油蒜香酸奶搭配极佳。这道简单的素菜适合作为主菜或作为意式面食的一部分。

## 块根芹

2 块根芹, 每块约 350 克

## 青酱

1 束 欧式细香葱, 切碎  
1 束 平叶欧芹, 摘掉叶子, 切碎  
½ 束 胡椒薄荷, 摘掉叶子, 切碎  
1 红葱头, 切碎  
1 蒜瓣, 捣碎  
50 g 刺山柑, 捣碎和 2 汤匙刺山柑水  
75 ml 橄榄油  
适量 食盐  
适量 黑胡椒粉

## 上桌

400 克 希腊酸奶  
1 蒜瓣, 捣碎  
2 小撮 食盐





适量 法国盐之花

## 块根芹

---

彻底清洗块根芹，切掉根部并去除所有内含物。将块根芹整个放在蛋糕盘上，推入烤箱内腔，在 190°C 的温度下用热空气加蒸汽模式蒸制约 1 小时 10 分钟。

在 热风+清蒸 期间为 **190 1 小时 10 分钟**°C

## 青酱

---

将细香葱和所有配料包括橄榄油在一个碗中混合，用盐和胡椒调味。

## 块根芹

---

将酸奶和大蒜混合，加盐，盛入盘中。将块根芹切成两半，再切成片，放在酸奶上，撒上一些盐之花，淋上青酱。

## 小费

---

在煎锅中倒入少许橄榄油，将块根芹片两面快速煎一下，即可摆盘上桌。

在上面撒一些帕尔马干酪碎。

将 1-2 片凤尾鱼片切碎并与青酱混合。

## 配件

---

烤盘

