



焗土豆

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	50 分钟
份	4
电器	Combair V600 from 2024

奶油味浓郁、香气扑鼻且表面烤至色泽金黄 - 经典的不含奶酪的焗土豆。精致的土豆片，配以奶油和肉豆蔻，是肉类和蔬菜的理想搭配。

配料

- 1 kg 脆硬土豆, 去皮, 切成 5 毫米厚的片
- 1 汤匙 黄油
- 1 洋葱, 切碎
- 2 蒜瓣, 切碎
- 250 ml 牛奶
- 250 ml 全脂奶油
- 2 茶匙 食盐
- 适量 黑胡椒粉
- ¼ 茶匙 肉豆蔻粉

烹饪步骤

将土豆片层层铺在准备好的烤模中。在平底锅中融化黄油。加入洋葱和大蒜，用中火炖煮至透明。加入牛奶和奶油，煮沸，用盐、胡椒和肉豆蔻调味，倒入量杯中，制成细泥。将料汁淋在土豆片上。将烤模在烤架上推入未预热的内腔中，用湿热空气模式在 180°C 条件下烘烤约 50 分钟。

在 湿热风 期间为 **180 50 分钟**°C





配件

容量约 2.5 升的焗烤盘，涂有油脂
烤架

