



# 烤香草明虾

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间	12 分钟
时间：烘烤时间取决于机器	
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

烤明虾配卡菲酱

## 卡菲酱

- 1 红葱头, 切碎
- 1 蒜瓣, 捣碎
- 用于焖煮的橄榄油
- 75 克 软黄油
- 30 克 混合香料 (如罗勒、莳萝、细叶芹、马郁兰、欧芹、鼠尾草), 切碎
- 2 汤匙 芥末
- 1 汤匙 辣酱油
- 1 茶匙 食盐
- 少许 胡椒
- 1 小撮 卡宴胡椒
- 1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮

## 明虾

- 12 生去头大虾 (约500克), 去虾线
- 10 圣女果, 切四瓣

## 摆盘

- 1 束 香葱, 切碎





## 卡菲酱

---

在小平底锅中倒入少量橄榄油，用中火将红葱头和大蒜焖至金黄色。冷却。  
在小碗中将黄油打发成蓬松的奶油状。加入所有的调料后搅拌均匀。

## 明虾

---

使用热风蒸汽模式将烤箱内腔预热至230°C。  
将明虾和番茄在瓷烤模中摆放好。将卡菲酱涂抹至明虾和番茄上。  
在中层烤架上烹制 12 分钟。

## 摆盘

---

在香草明虾上撒一些香葱碎装点，即可享用。

## 烹饪步骤

---

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **230°C**  
预热完成。推入食物。  
在 热风+清蒸 期间为 **230 12 分钟°C**

## 配件

---

容积约为1升的瓷烤模  
烤架

