



甜菜头薄片配菊苣和布拉塔奶酪

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	2 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	2 小时
份	4
电器	Comhair V4000 自 2021 年

甜菜头薄片搭配菊苣、烤榛子和布拉塔奶酪，一盘菜中既有甜美的泥土芳香，又有奶油味和坚果味。

甜菜头

2 甜菜头 (每个约 300 g)

1 茶匙 橄榄油

½ 茶匙 食盐

薄片

1 欧洲菊苣, 纵向切成细条

½ 柠檬, 擦掉的果皮和柠檬汁

1 撮 白糖

1 撮 食盐

适量 黑胡椒粉

2 汤匙 橄榄油

2 汤匙 榛子, 切粗末, 烘烤

4 小块布拉塔奶酪 (每块约 50 g)

适量 橄榄油

½ 束 莳萝, 拔掉的叶尖

适量 法国盐之花





甜菜头

将橄榄油和盐涂抹在甜菜头上，然后将其放在铺有烤箱纸的烤盘上。将食物传感器插入一个甜菜头的中心，将烤盘推入未预热的内腔中，连接食物传感器，使用自选肉类软烤功能烹饪约 2 小时，直至核心温度达到 85°C。取出甜菜头，让其稍微冷却，然后盖上并冷藏约 2 小时。

软烘烤，至烹调温度为 85°C (最高 2 小时)

薄片

将甜菜头去皮并切成约 2 毫米厚的片。盛在盘子或碟子里。将菊苣条与包括橄榄油在内的所有配料混合，然后涂抹在甜菜头上。撒上榛子碎。将布拉塔奶酪涂撒在薄片上，淋上一些橄榄油。撒上莳萝和盐之花。

配件

烤盘

控温探头

