



# 胡萝卜色拉

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间	30 分钟
时间：烘烤时间取决于机器	
份	4
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

配辣根和脆面包片

## 胡萝卜

600 克 胡萝卜

## 脆面包片

1 小面包, 切成8片, 每片约3毫米厚

少许 橄榄油

少许 盐之花

## 调味汁

5 汤匙 橄榄油

3 汤匙 巴萨米克苹果醋

少许 盐之花

## 摆盘

少许 辣根, 切碎

50 克 盐烤开心果, 去皮, 切碎

½ 束 樱桃萝卜, 切成薄片

少许 可食用花瓣





## 胡萝卜

胡萝卜去皮，切成四长条，再切成宽约为1厘米的块。倒在多孔的不锈钢烤盘上。在中间层放入不锈钢烤盘。

在蒸汽模式下以100°C烹制15分钟。

将胡萝卜冷却。

## 脆面包片

用热风烘焙将内腔预热至140°C。

将面包片放在铺了烤箱纸的烤盘上，均匀滴上橄榄油并撒上法国盐之花。

置于中间层烘烤15分钟至面包变松脆。

## 调味汁

将所有配料在碗中搅拌混合。

## 摆盘

在碗中将胡萝卜、调味汁和辣根搅拌成色拉。

用开心果、樱桃萝卜薄片、可食用花瓣和面包脆片摆盘，即可享用。

## 烹饪步骤

在蒸汽期间为 **100 15 分钟°C**

取出烘烤好的食物。准备。

将发酵桶预加热热风到 **140°C**

预热完成。推入食物。

在热风期间为 **140 15 分钟°C**

## 配件

多孔不锈钢烤盘

烤盘

