



Søde kartoffelsnitter

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 20 Min.
Portioner 4
Apparat CombiSteamer V6000
PowerSteam fra 2022

med rodfrugter og pekannødder

Grøntsager

600 g søde kartofler
400 g pastinakker
300 g gulerødder
4 spsk valnøddeolie
3 spsk akaciehonning
1 spsk sambal oelek
100 g pekannødder, groft hakket
en smule salt

Grøntsager

Skræl de søde kartofler, pastinakker og gulerødder, og skær dem i ca. 2 cm tykke skiver. Bland dem i en skål med olie, honning og sambal oelek.
Anbring grøntsagerne på et glasfad med bagepapir, og bag dem med power varmluft med damp på den midterste hylde ved 230 °C i 10 minutter.
Vend grøntsagerne omhyggeligt, og fordel pekannødder oven på. Lad retten bage færdig i 10 minutter.
Smag til med salt efter bagningen, og server retten.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 230°C i 10 Min.
Tilsæt ingredienser. Fortsæt bagningen.





PowerVarmluft med damp 230°C i 10 Min.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

