



Gulerodssalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 30 Min.
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med peberrod og sprøde brødchips

Gulerødder

600 g gulerødder

Brødchips

1 små brød, i 8 skiver, hver ca. 3 mm tykke
en smule olivenolie
en smule Fleur de Sel

Dressing

5 spsk olivenolie
3 spsk æble-balsamico
en smule Fleur de Sel

Anretning

en smule peberrod, revet
50 g saltede pistacier, uden skal, hakkede
½ bundt radiser, i tynde skiver
en smule spiselige blomster





Gulerødder

Skræl gulerødderne, skær dem over på langs, og skær dem i ca. 1 cm brede stykker. Anbring dem på den rustfri stålplade med huller. Anbring den rustfri stålplade på den midterste hylde.

Dampkoges ved 100 °C i 15 minutter.

Lad gulerødderne køle af.

Brødchips

Forvarm ovnen med varmluft til 140 °C.

Anbring brødkiverne i en bradepande med bagepapir, dryp en smule olivenolie på, og drys Fleur de Sel over.

Bag dem sprøde på den midterste hylde i 15 minutter.

Dressing

Rør alle ingredienser sammen i en skål.

Anretning

Bland gulerødder, dressing og peberrod i en skål.

Pynt gulerodssalaten med pistacier, radiseskiver, blomster og brødchips.

Tilberedelsestrin

Dampning 100°C i 15 Min.

Tag retten ud. Tilberedning.

(For)varm ovnrummet til 140°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft 140°C i 15 Min.

Tilbehør

Rustfri stålplade med huller

Bradepande

