



Lauwwarme salade van wortelgroenten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

200 g babywortels
200 g babybieten
200 g knolselderij
200 g peterseliewortel
200 g gele wortels
zout
peper

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De groenten wassen. De knolselderij, de peterseliewortel en de gele wortels wassen. De groenten schoonmaken en in hapklare stukken snijden.

De groenten op een met bakpapier beklede bakplaat leggen, met zout en peper kruiden en de bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 15 Mins

100 g radijsjes
1 el peterselie, fijn gehakt
4 el walnootolie
2 el balsamico, wit
zout
peper

De radijsjes wassen en in vier stukken snijden.

De groenten na het garen in warme toestand met de walnootolie en de balsamico mengen. Tenslotte peterselie en balsamico toevoegen en met zout en peper op smaak brengen.





Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

