



Краб в соляной шубе



Приготовление 20 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

1 краб, свежий, 600 г
1 кг крупной соли
1¼ ч. л. смеси из пяти специй
600 мл воды

Краба вымыть под холодной водой и вытереть насухо.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air + steaming

Смешать в миске соль и смесь из пяти специй и добавить воду. Четверть соли со специями выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, распределить до размеров краба и разровнять. Уложить краба на соль брюхом вверх, покрыть остатками соли со специями и слегка прижать.

Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air + steaming 200 °C в течение 20 Mins

Аккуратно вынуть краба из соли щипцами. Смести излишки соли, снять с краба панцирь и разрезать краба пополам. Выложить на тарелку и украсить.

Аксессуары

Противень

