Пюре с базиликом, грецкими орехами и оливковым маслом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	16 Mins
Порции	4
прибор	Combi-Steam MSLQ

Картофель

600 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки.

Поставить емкость на стеклянном лотке в холодную камеру. Готовить на пару.

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

Песто

2 пучка базилика

1 зубчик чеснока

75 мл оливкового масла

50 г пармезана, тертого

30 г грецких орехов

Соль

Для приготовления песто смешать все ингредиенты погружным блендером до образования однородной пасты.

Приготовленный на пару картофель выложить в миску. Растолочь картофелемялкой и вмешать песто.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная ⅓ GN, высота 52 мм

Погружной блендер

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019