



Пюре с пахтой, шпиком и сыром с голубой плесенью

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

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

100 мл пахты

1 ст. л. сливочного масла

4 кусочка шпика

60 г горгонзолы

1 пучок лука-батун

Соль

Нарезать шпик на тонкие ломтики и обжарить в сковороде без жира. Нарезать горгонзолу кубиками. Нарезать лук-батун тонкими кольцами.

Приготовленный на пару картофель выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Добавить соль по вкусу.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная 1/3 GN, высота 52 мм

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

