



Клубный сэндвич с хрустящими креветками

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время 6 Mins
приготовления
Порции 2
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Креветки

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Grill-forced convection

6 ломтиков тостовый хлеба

Выложить ломтики хлеба рядом друг с другом на решетку.

4 креветки, большие, очищенные

2 ст. л. муки

2 яйца

Соль

100 г панировочной смеси панко, обжаренной

4 ломтика бекона

Оливковое масло

Приправить креветки солью и начать панировку в следующем порядке: мука, яйца, панировочная смесь панко. Выложить панированные креветки на противень, выстланный бумагой для выпечки, немного сбрызнуть оливковым маслом. Добавить бекон.

Противень поставить на подставку 1, решетку с тостом — на подставку 3 в предварительно разогретую камеру. Запечь

Put the food in

Grill-forced convection 230 °C в течение 6 Mins

Сэндвич

2 ст. л. соуса «Айоли»

2 ст. л. чатни из манго

2 яйца

1 помидор

½ авокадо

4 листа салата





8 деревянных шпажек

Перемешать соус «Айоли» и чатни из манго.

Поджарить яичницы-глазуньи на сковороде.

Помыть помидор и нарезать полосками вместе с авокадо.

Приготовить два сэндвича в следующем порядке: тост, салат, две креветки, тост, соус «Айоли», авокадо, бекон, помидор, яичница-глазунья, тост.

Закрепить каждый сэндвич четырьмя деревянными шпажками по углам и порезать на четыре части.

200 г салата «Коул-Слоу»

200 г чипсов

Подавать сэндвичи вместе с чипсами и салатом «Коул-Слоу».

Аксессуары

Решетка

Противень

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

