Приготовленные на пару роллы из рисовой лапшы с креветками

Рецепт от V-ZUG AO

Приготовление	1 Hrs 30 Mins
Время простоя	30 Mins
Время приготовления	8 Mins
Порции	15
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

2½ ст. л. маниокового крахмала

200 г рисовой муки

4 ст. л. муки

1 ч. л. соли

2 ст. л. растительного масла

250 мл холодной воды

270 мл горячей воды

Смешать маниоковый крахмал, рисовую муку, муку и соль. Добавить холодную воду и растительное масло. Залить горячей водой и тщательно перемешать.

Оставить на 30 минут.

1 кг креветок, свежих, очищенных и без кишечной вены

2 лука-батуна

1 морковка

Масло

Мелко нарезать лук и морковь.

Разогреть рабочую камеру до 100 °C Steaming

Хорошо смазать жиром круглый противень. Чтобы слой был тонким, налить немного теста на противень, оно должно распределиться тонким слоем.

Поставить противни на решетку в нагретой духовке. Готовить на пару.

Put the food in

Steaming 100 °C в течение 1 Mins

Вытащить противни из камеры и положить на каждый по 3 креветки. Продолжать готовить на пару.

Put the tray in

Steaming 100 °C в течение 7 Mins

Дать блинам немного остыть. Выложить морковь и лук-батун на креветки. Завернуть тесто снизу и сверху и свернуть рулетиком.

Повторять процесс, пока все тесто не будет израсходовано. Выложить роллы на поддон и подогревать в течение 2 минут перед подачей на стол.

Советы

Чем больше круглых противней используется, тем быстрее можно готовить блины.

Можно использовать и другие овощи, например, стручковый перец или соевые ростки.

Подавать на стол со сладким соевым соусом.

Аксессуары

1–4 круглых противня с TopClean ø24 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019