



Овощной штрудель с соусом из кресс-салата

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 40 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Овощной штрудель

250 г брокколи
2 початка кукурузы
2 стручковых перца, красных
2 головки репчатого лука

Приготовить овощи: разделить брокколи на небольшие соцветия, отделить кукурузные зерна от початка, почистить стручковый перец и нарезать полосками, почистить лук и нарезать небольшими кубиками. Выложить овощи на перфорированную емкость для термообработки и вставить в холодную камеру. Довести до готовности.

Steaming 100 °C в течение 15 Mins

Prepare

1 желток
100 г рикотты
3 ч. л. кунжута, черного
100 г сыра Сбринц, тертого
Соль
Перец

Смешать яичный желток, рикотту, сыр Сбринц и кунжут, хорошо приправить солью и перцем и добавить охлажденные овощи.

Разогреть рабочую камеру до 220 °C Hot air + steaming

60 г сливочного масла
4 листа теста для штруделя

Put the food in

Hot air + steaming 220 °C в течение 15 Mins





Соус из кресс-салата

200 г сметаны

30 г кресс-салата

1 ст. л. сока лимона

Соль

Перец

Смешать все ингредиенты для соуса и приправить. Подавать вместе со штруделем.

Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Противень

Дополнительная информация

Составлен

27.07.2020

