



Жаренная тыква с козьим сыром и рукколой



Приготовление 30 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

800 г масляной тыквы

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Почистить тыкву, нарезать ломтиками и выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поставить противень в предварительно прогретую камеру. Довести до готовности.

Put the food in

Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins

1 зубчик чеснока

4 ст. л. оливкового масла

Соль

Перец

Измельчить или раздавить чеснок. После приготовления выложить на тыкву чеснок и полить оливковым маслом, приправить солью и перцем.

120 г рукколы

40 г кешью

2 ст. л. тыквенного масла

1 ст. л. бальзамического уксуса

Соль

Перец

80 г козьего сыра

Помыть рукколу. Крупно нарезать кешью и обжарить. Смешать масло, уксус, соль и перец для заправки. Замариновать рукколу в заправке и выложить на тыкву. Нарезать козий сыр на мелкие кусочки и выложить сверху. Распределить кешью на тарелке.

Аксессуары

Противень

