Хрустящий латес с джемом из перца чили

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	1 Hrs 30 Mins
Время приготовления	8 Mins
Порции	4
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Джем из перца чили

1 кг помидоров, например, сорта «Рома»

Надрезать помидоры крест-накрест и уложить в перфорированную емкость для термообработки. Готовить на пару.

Steaming 100 °C в течение 4 Mins

Снять с пропаренных помидоров кожуру и порубить их.

½ сладкого лука

2 зубчика чеснока

6 перца чили, длинного, красного

2 ч. л. оливкового масла

Очистить перец чили от семян, мелко порубить вместе со сладким луком и чесноком и поджарить в сковороде на оливковом масле.

500 г сахара

1 лайм

70 мл белого винного уксуса

2 ч. л. морской соли

Выложить на сковороду помидоры с остальными ингредиентами для джема и варить в течение часа.

Латес

4 порции латеса, по 130 г, с кожурой, без костей

соль

2 ст. л. кукурузного крахмала

Вытереть рыбу насухо кухонным полотенцем, посолить и натереть кожуру кукурузным крахмалом.

Appliance preheating

Разогреть рабочую камеру до 230 °C PizzaPlus

2 ст. л. растительного масла

Налить масло на противень и выложить на него рыбу кожурой вниз. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

PizzaPlus 230 °C в течение 8 Mins

Подавать рыбу с джемом из перца чили.

Аксессуары

Противень

Емкость для термообработки перфорированная, 430 × 370 × 25 мм

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019