



Пюре с тыквой, пахтой и розмарином

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

300 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

300 г тыквы «Хоккайдо»

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки. Тыкву очистить, нарезать большими кусками и добавить в картофель.

Поставить емкость на стеклянном лотке в холодную камеру. Готовить на пару.

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

1 ст. л. оливкового масла

75 мл пахты

1 веточка розмарина

1 ст. л. сливочного масла

Перец

Соль

Отделить иголки розмарина от стеблей и измельчить.

Приготовленный на пару картофель вместе с кусочками тыквы выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Приправить солью и перцем.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная 1/3 GN, высота 52 мм

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

