



Пюре с пастернаком, лимоном и тимьяном

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

300 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

300 г пастернака

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки. Пастернак очистить, нарезать ломтиками толщиной 5 мм и добавить в картофель.

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

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

½ лимона, сок

200 мл молока

5 веточек тимьяна

1 зубчик чеснока

1 ст. л. сливочного масла, растопленного

Соль

Перец

Отделить листья тимьяна от стеблей. Очистить и выдавить зубчик чеснока через пресс.

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

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная ⅓ GN, высота 52 мм

