



Пюре со стручковым перцем, луком-батунем и сыром грюйер

Рецепт от V-ZUG AO



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

Приготовление

600 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки.

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

PowerDämpfen 100 °C в течение 14 Mins

½ стручкового перца, красного

½ стручкового перца, зеленого

½ головки лука

Мелко нарезать стручковый перец и лук. Вместе приготовить на пару.

Add ingredients

PowerDämpfen 100 °C в течение 2 Mins

½ острого стручкового перца, измельченного

60 г сливочного масла, растопленного

120 мл молока

120 г грюйера, тертого

Соль

Измельчить острый стручковый перец.

Приготовленные на пару картофель и овощи выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Добавить соль по вкусу.

1 пучок лука-батун, нарезанный кольцами

Нарезать лук-батун тонкими кольцами.

Украсить картофельное пюре луком-батуном.





Аксессуары

Стекланный лоток

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

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

