



Пюре из батата с бурбоном и шпиком

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 25 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combi-Steam MSLQ

Приготовление

600 г батата

Батат очистить, нарезать ломтиками толщиной 2 см и положить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки.

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

PowerDämpfen 100 °C в течение 16 Mins

3 кусочка шпика

½ ч. л. сливочного масла

9 листиков шалфея

75 мл молока

2 ст. л. сливочного масла, коричневого

1 ст. л. бурбона

Перец

Соль

Нарезать шпик на тонкие ломтики и обжарить в сковороде без жира.

Измельчить шалфей. Растопить коричневое сливочное масло и обжарить в нем шалфей.

Приготовленный на пару батат выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Приправить солью и перцем.

Советы

Вместо бурбона можно использовать любой виски.

Для приготовления коричневого сливочного масла нарезать масло одинаковыми кусочками. Выложить в сковороду и растопить на среднем огне, постоянно помешивая. Довести масло до коричневого цвета, снять с плиты, перелить в чашку.





Аксессуары

Стекланный лоток

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

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

