



Пюре с тимьяном и ореховым маслом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 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 16 Mins

100 г сливочного масла

2 веточки тимьяна

150 мл молока

Соль

Перец

Нарезать сливочное масло одинаковыми кусочками. Выложить вместе с тимьяном в сковороду и растопить на среднем огне, постоянно помешивая. Довести масло до коричневого цвета, снять с плиты, вынуть веточки тимьяна и перелить в чашку.

Приготовленный на пару картофель 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

