Наггетсы из цветной капусты

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	30 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с ломтиками картофеля и трюфельным майонезом

Наггетсы из цветной капусты

3 яйца

60 г пшеничной муки в/с

2 ст. л. тертого пармезана

1 ч. л. соли

немного перца

100 г панировочной муки

1 крупная головка цветной капусты (прибл. 800 г)

Ломтики картофеля

800 г неразваривающегося картофеля

3 ст. л. оливкового масла

немного соли

немного перца

Трюфельный майонез

50 мл молока

½ ч. л. горчицы

½ ч. л. соли

100 мл подсолнечного масла

1 ст. л. трюфельного масла

1 ч. л. черного трюфеля, измельченного

1 ч. л. сока лимона

Наггетсы из цветной капусты

Смешать ингредиенты, включая перец, в миске, чтобы получилось жидкое тесто. В другую миску насыпать панировочной муки.

Подготовить цветную капусту, разрезать ее на соцветия. Вбросить соцветия в тесто, перемешать так, чтобы они были полностью покрыты тестом. По одному обвалять соцветия в панировочной муке и выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Ломтики картофеля

Картофель нарезать ломтиками и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Сбрызнуть оливковым маслом, приправить солью и перцем.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.

Запекать картофель на нижнем уровне в течение 10 минут.

Затем установить на верхний уровень противень с цветной капустой и продолжать запекать вместе с картофелем еще 20 минут.

Трюфельный майонез

Смешать в миске молоко, горчицу и соль. Во второй миске смешать подсолнечное и трюфельное масло и, постоянно помешивая, влить сначала по капле, а затем тонкой струйкой в молоко до образования густого майонеза. Добавить трюфель и приправить лимонным соком.

Украшение

Подавать наггетсы из цветной капусты с ломтиками картофеля, украсив майонезом.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air + steaming 230 °C в течение 10 Mins

Поместить в камеру следующее блюдо. Продолжать запекать.

Hot air + steaming 230 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

2 противня

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022