



Жареный фенхель

Рецепт от V-ZUG АО



салат из фенхеля с грейпфрутом и фундуком

Приготовление 20 Mins

Время 15 Mins

приготовления

Порции 4

прибор Combairsteamer V2000 с 2021
года

Фенхель

3 фенхеля

2 ст. л. рапсового масла

немного соли

Заправка

2 розовых грейпфрута

2 ст. л. яблочного уксуса

1 ст. л. жидкого меда

3 ст. л. рапсового масла

4 ст. л. фундукового масла

4 веточки эстрагона, измельченные

немного соли

немного перца

Украшение

80 г фундука, обжаренного, измельченного

травы для украшения

(например, эстрагон,
фенхель, орегано, петрушка)





Фенхель

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.
Подготовить фенхель и нарезать кусочками толщиной 2 см. Смешать с рапсовым маслом и солью в миске, выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.
Готовить фенхель на среднем уровне 15 минут.

Заправка

Извлечь мякоть грейпфрута, при этом собрать вытекающий сок. Отставить мякоть в сторону.
Смешать грейпфрутовый сок с остальными ингредиентами и приправить солью и перцем.

Украшение

Смешать еще горячий фенхель с заправкой и дать немного остыть.
Подавать фенхель, украсив его мякотью грейпфрута, фундуком и зеленью.

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 15 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен 26.01.2022

