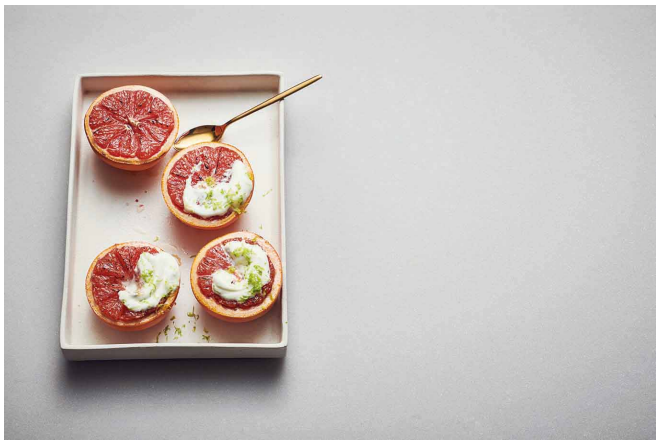
Грейпфрут на гриле

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	15 Mins
Время приготовления	17 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с карамелью и ромом

Грейпфрут

2 розовых грейпфрута

4 ч. л. рома

4 ч. л. тростникового сахара

4 пластинки сливочного масла

Украшение

150 г греческого йогурта

1 ст. л. меда, жидкого

1 лайм, немного натертой цедры

Грейпфрут

Предварительно разогреть камеру в режиме гриля на уровне мощности 3 (высокий).

Разрезать грейпфрут поперек на две половинки. Срезать снизу немного кожуры, чтобы половинки могли стоять. Сделать надрезы в мякоти грейпфрута между разделительными мембранами. Слить выступающий сок. Выложить половинки срезом вверх на противень. Полить ромом и посыпать сахаром, сверху полить сливочным маслом.

Запекать грейпфруты на верхнем уровне в течение 17 минут.

Украшение

Подавать грейпфрут, украсив его остальными ингредиентами.

Шаги приготовления

(Pre-)heat space to level 3 with Grill

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Grill level 3 for 17 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022