Овощной суп

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	15 Mins
Порции	4
прибор	CombiSteamer V6000 PowerSteam с 2022 года

с жареными корнеплодами

Корнеплоды

600 г корнеплодов (например, красной свеклы, моркови, сельдерея или топинамбура)

2 лука-шалота

Суп

800 мл воды

100 г сливочного масла

100 г крем-фреш

100 мл сливок

1 ст. л. соли

немного перца

немного сока лимона

Украшение

несколько съедобных цветков

немного черного кунжута

немного оливкового масла

Корнеплоды

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

Подготовить овощи и нарезать кусочками величиной примерно 2 см. Лук-шалот очистить и разрезать на 4 части.

Выложить на закаленный стеклянный лоток и готовить в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением в течение 15 минут.

Суп

В сковороде довести до кипения все ингредиенты, предварительно посолив их, и приправить перцем и лимонным соком. Добавить корнеплоды и истолочь до консистенции супа-пюре.

Украшение

Налить суп в глубокие тарелки и украсить съедобными цветками, черным кунжутом или оливковым маслом.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Поместить продукт в камеру.

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 15 Mins

Советы

При желании корнеплоды можно заменить тыквой.

Аксессуары

Стеклянный лоток закаленный

Погружной блендер

Дополнительная информация

Составлен	05.09.2023