Ломтики сладкого картофеля

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	20 Mins
Время приготовления	20 Mins
Порции	4
прибор	CombiSteamer V6000 PowerSteam с 2022 года

с корнеплодами и орехами пекан

Овощи

600 г батата

400 г пастернака

300 г моркови

4 ст. л. масла грецкого ореха

3 ст. л. акациевого меда

1 ст. л. соуса самбал-улек

100 г пекана, крупно порубленного

немного соли

Овощи

Батат, пастернак и морковь очистить и нарезать ломтиками толщиной ок. 2 см. Смешать в миске с маслом, медом и соусом самбал-улек.

Выложить овощи на закаленный стеклянный лоток, застеленный бумагой для выпечки, и запекать на среднем уровне в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 230 °C в течение 10 минут.

Осторожно перевернуть овощи и выложить сверху орехи пекан. Запекать еще 10 минут до готовности.

После запекания посолить и подать.

Шаги приготовления

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 10 Mins

Добавить ингредиенты. Продолжать запекать.

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 10 Mins

Аксессуары

Стеклянный лоток закаленный

Дополнительная информация

Составлен	05.09.2023