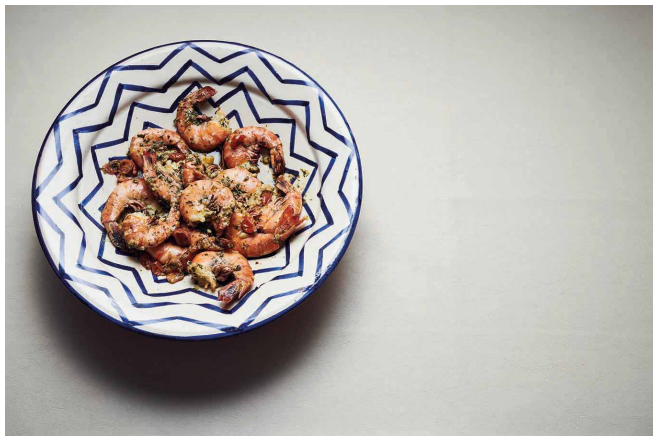




Креветки с зеленью

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 12 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

Королевские креветки под соусом «Кафе-де-Пари»

Соус «Кафе-де-Пари»

1 головка лука-шалота, измельченная
1 зубчик чеснока, раздавленный
оливковое масло для
припускания
75 г мягкого сливочного
масла
30 г смеси трав (например, базилика, укропа, кервеля, майорана, петрушки, шалфея), измельченных
2 ст. л. горчицы
1 ст. л. вустерского соуса
1 ч. л. соли
немного перца
1 щепотка кайенского перца
1 лимон, немного натертой цедры

Креветки

12 сырых хвостов королевских креветок (ок. 500 г), без кишки
10 помидоров черри, разрезанных на четыре части

Украшение

1 пучок шнитт-лука, мелко нарезанного





Соус «Кафе-де-Пари»

Обжарить лук-шалот и чеснок в небольшом количестве оливкового масла на маленькой сковороде на среднем огне до золотистого цвета. Дать остыть.
В небольшой миске взбить венчиком сливочное масло до кремообразного состояния. Добавить все ингредиенты, перемешать.

Креветки

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.
Выложить креветки и помидоры в фарфоровую форму. Сверху полить соусом «Кафе-де-Пари».
Готовить на решетке на среднем уровне в течение 12 минут.

Украшение

Украсить креветки с зеленью шнитт-луком.

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 12 Mins

Аксессуары

Фарфоровая форма емкостью ок. 1 л
Решетка

Дополнительная информация

Составлен 08.08.2025

