# Салат из моркови

Рецепт от V-ZUG AO



| | |
|---|---|
| Приготовление | 30 Mins |
| Время приготовления | 30 Mins |
| Порции | 4 |
| прибор | CombairSteamer V2000 с 2021 года |

с хреном и хрустящими сухариками

## Морковь

600 г моркови

## Сухарики

1 булочки, на 8 ломтиков толщиной ок. 3 см

немного оливкового масла

немного соли Fleur de Sel

## Заправка

5 ст. л. оливкового масла

3 ст. л. яблочного бальзамического уксуса

немного соли Fleur de Sel

## Украшение

немного хрена, тертого

50 г соленых фисташек, очищенных, измельченных

½ пучка редиса, тонкими кружочками

немного съедобных цветков

## Морковь

Очистить морковь, разрезать вдоль на четыре части и нарезать кусочками шириной примерно 1 см. Выложить на перфорированный противень из нержавеющей стали. Установить противень из нержавеющей стали на средний уровень.

Готовить в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C 15 минут.

Дать моркови остыть.

## Сухарики

Предварительно разогреть камеру до 140 °C в режиме обдува горячим воздухом.

Выложить ломтики хлеба на противень, застеленный бумагой для выпечки, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать солью Fleur de Sel.

Запекать на среднем уровне 15 минут до образования хрустящей корочки.

## Заправка

Смешать все ингредиенты в миске.

## Украшение

Смешать в миске морковь, заправку и хрен.

Украсить морковный салат фисташками, ломтиками редиса, цветками и хлебными сухариками.

## Шаги приготовления

**Steaming 100 °C в течение 15 Mins**

**Достать блюдо. Приготовить.**

**Разогреть рабочую камеру до 140 °C Hot air**

**Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.**

**Hot air 140 °C в течение 15 Mins**

## Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Противень

## Дополнительная информация

| | |
|---|---|
| Составлен | 08.08.2025 |