



# Ilık kök sebze salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
15 Dak.

4  
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

200 g Minik havuç  
200 g Bebek pancar  
200 g Kök kereviz  
200 g Maydanoz kökü  
200 g Sarı havuç  
Tuz  
Karabiber

### Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Sebzeleri yıkayın. Kök kereviz, maydanoz kökü ve sarı havuçların kabuğunu soyun. Sebzeleri hazırlayın ve ısırlabilecek boyutta parçalar halinde kesin.

Sebzeleri üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine koyun, tuz ve karabiber ekleyin ve önceden ısıtılmış fırına verin. Pişirin.

### Piştirilecek yemeği koyun

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 15 Dak. °C**

100 g Turplar  
1 Çor. k. Maydanoz, doğranmış  
4 Çor. k. Ceviz yağı  
2 Çor. k. Balzamik sirkesi, beyaz  
Tuz  
Karabiber

Turpları yıkayın ve dörde bölün.

Piştirdikten sonra, sebzeleri hala sıcakken ceviz yağı ve balzamik sirke ile karıştırın. Son olarak da maydanoz ve turplar ekleyip tuz ve karabiber ile tatlandırın.





## Aksesuar

---

Fırın tepsisi

## Ek bilgi

---

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

