Karnabahar, krema ve peynir **karışımı**

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

300 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

300 g Karnabahar

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun. Karnabaharı yıkayın, çiçeklerine ayırın ve fırın tepsisindeki patateslere ekleyin.

Bu kabı, cam kap üzerinde üzerine koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak.°C

2 dilim Pastırma

1 Diş sarımsak

50 ml Krema

1 Çay k. Tereyağı

1 Çor. k. Frenk soğanı

25 g Peynir, rendelenmiş

Tuz

Karabiber

Pastırmayı ince şeritler halinde kesin ve kızartma tavasında yağ koymadan soteleyin. Sarımsağı soyun ve ezin. Frenk soğanını ince ince doğrayın.

Buharla pişirilmiş patatesleri ve karnabaharı bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019