



Ördek göğsü

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
30 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Ördek göğsü

1 kg Patates, La Ratte
4 Diş sarımsak
¼ demet Maydanoz
2 Çor. k. Zeytinyağı
Tuz

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Patatesleri yıkayın ve boydan ikiye bölün. Diş sarımsağı ezin. Maydanozu doğrayın. Tüm malzemeleri karıştırın. Patatesleri, kesilmiş yüzeyleri alta gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırında 1. rafa yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 15 Dak. °C

4 Ördek göğsü
Tuz
Karabiber

Ördek göğsünün derisi üzerine çapraz şeklinde kesik atın. Ördek göğsüne tuz ve karabiber serpin ve bir ızgara teline yerleştirin. Izgara telini 2. rafa yerleştirerek pişirme bölgesindeki patateslere ekleyin.

Tepsiyi koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 15 Dak. °C

Fırının kapağını açın ve ördek göğsünü 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Kuzu mantarı

30 g Kuzu mantarı, kurutulmuş
1 Çor. k. Tereyağı
Tuz
Karabiber





Kuzu mantarları yumuşayana kadar sıcak suda tutun, ikiye bölün ve iyice yıkayın.
Kuzu mantarları biraz tereyağı ile bir tavada soteleyin, baharat ekleyin ve ördek göğsüyle birlikte servis edin.

İpuçları

Sıcaklığı kontrol etmek için ördek göğsüne bir pişirme sensörü yerleştirin. Dinlendikten sonra ördek göğsünün en az 60 °C iç ısıya sahip olması gerekir.

Aksesuar

Izgara teli

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

