



Escabèche

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
30 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- ¼ Kereviz topağı
- 1 Havuç
- ½ Rezene
- 1 Biber, kırmızı
- 1 Soğan, kırmızı
- ½ Pırasa
- 5 Domates
- ½ demet Maydanoz
- 1 Limon, işlenmemiş

Kerevizi ve havucu soyun ve incecik kıyın veya rendeleyin. Rezeneyi yıkayın, hazırlayın ve incecik kıyın. Biberi ve pırasayı yıkayın ve ince şeritler halinde doğrayın. Soğanı soyun ve ince küpler halinde doğrayın. Domatesleri yıkayın, saplarını sökün ve ince küpler halinde doğrayın. Maydanozu doğrayın. Limonları yıkayın ve 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

- 2 İzmarit, her biri yakl. 350 g
- 1 Çor. k. Tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 3 Çor. k. Zeytinyağı

Sebzeyi ve maydanozu porselen kalıba koyun ve bol miktarda tuz ve karabiber ekleyin. Balıkları yıkayın, boyuna kesin, limon dilimleri ve tereyağı ile doldurun, tuz ve karabiber ilave edin. Balıkları sebzelerin üzerine yerleştirin ve üzerine zeytinyağı gezdirin.

Porselen kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 160 30 Dak. °C

- 3 Çor. k. Şeri sirkesi, alternatif olarak yumuşak sirke

Piştirdikten sonra sirkeyi üzerine dökün.





Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

