



Kıvırcık lahanana, yeşil soğan ve bayır turpu karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Hazırlanması

450 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun.

Bu kabı, cam kabın üzerine koyarak soğuk fırının sağ tarafına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 11 Dak. °C

150 g Kıvırcık lahanana

Kıvırcık lahanayı yıkayın, yapraklarını sapından kesin ve delikli plastik fırın tepsisine alın.

Bu kabı, cam kabın üzerine koyarak önceden ısıtılmış fırının sol tarafına sürün. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

PowerDämpfen esnasında 100 5 Dak. °C

60 g Yeşil soğan

15 g Bayır turpu

60 g Tereyağı, sıvı

Karabiber

Tuz

Yeşil soğanları ince halkalar halinde kesin. Yaban turpunu rendeleyin.

Buharla pişirilmiş kıvırcık lahanayı ince şeritler şeklinde doğrayın. Buharla pişirilmiş patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin, kıvırcık lahanana ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi 1/3 GN, yükseklik 52 mm

