Tere soslu sebzeli strudel

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	40 Dak.
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Sebzeli strudel

250 g Brokoli

2 Koçan mısır

2 Biber, kırmızı

2 Soğan

Sebzeleri hazırlayın: Brokoliyi küçük parçalara bölün, mısır koçanındaki mısırları ayıklayın, biberleri soyun ve şeritler halinde kesin, soğanları soyun ve incecik küpler halinde doğrayın. Sebzeleri delikli fırın tepsisine koyun ve ısıtılmamış fırına sürün. Pişirin.

Buğulama esnasında 100 15 Dak. °C

Hazırlayın

1 Yumurta sarısı

100 g Ricotta peyniri

3 Çay k. Susam, siyah

100 g Sbrinz peyniri, rendelenmiş

Tuz

Karabiber

Yumurta sarısını, Ricotta peynirini, Sbrinz peynirini ve susamı karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin ve soğutulmuş sebzelerin üzerine dökün.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 220 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

60 g Tereyağı

4 Yapraklar Strudel hamuru

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 220 15 Dak. °C

Tere sosu

200 g Taze krema

30 g Tere

1 Çor. k. Limon suyu

Tuz

Karabiber

Sos için tüm malzemeleri karıştırın ve çeşnilendirin. Strudel ile birlikte servis edin.

Aksesuar

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 27.07.2020