



Kavrulmuş sarımsak ve karnabahar karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piştirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

250 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

350 g Karnabahar

5 Diş sarımsak, kabuğu soyulmuş

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

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

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

20 g Tereyağı, sıvı

1 Çor. k. Frenk soğanı

Tuz

Karabiber

Frenk soğanını ince ince kesin.

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

2 Çor. k. Zeytinyağı

Buharla pişirilmiş sarımsağı hafifçe ezin, zeytinyağında altın rengini alana kadar kızartın, patates karışımına ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

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

