



Fas usulü Beluga mercimekli havuç salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Dinlenme süresi	12 Saat
Piştirme süresi	12 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

200 g Beluga mercimeği

Beluga mercimeklerini kullanmadan önce 12 saat soğuk suda yumuşamaya bırakın.

150 g Mor havuç, ör. Purple Haze

150 g Sarı havuç

150 g Havuç

3 Diş sarımsak

3 Çor. k. Zeytinyağı

100 ml Su

20 ml Beyaz üzüm sirkesi

2 Çay k. Biber, fûme

½ Çay k. Arnavut biberi, öğütülmüş

1 Çay k. Kişniş tohumu, öğütülmüş

1 Çay k. Garam Masala, öğütülmüş

Karabiber, öğütülmüş

Tuz

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

Havuçları soyun ve ince dilimler halinde kesin. Diş sarımsağı soyun ve doğrayın.

Tüm malzemeleri porselen kalıba koyun ve karıştırın. Porselen kalıbı, önceden ısıtılmış fırında 2. rafa sürün. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 12 Dak. °C | PowerPlus level 8

½ demet Kişniş

½ demet Maydanoz, düz yapraklı

Porselen kalıbı piştirme bölgesinden çıkarın. Otları doğrayıp karıştırın.





Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp 1/3 GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

