



Kabak, krema ve kekik karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
16 Dak.
4
Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

300 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

300 g Hokkaido kabağı

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun. Kabağı soyun, büyük dilimler halinde kesin ve patateslere ekleyin.

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

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

1 Çor. k. Zeytinyağı

75 ml Krema

1 dal Biberiye

1 Çor. k. Tereyağı

Karabiber

Tuz

Biberiye iğnelerini saplarından kopartın ve ince ince doğrayın.

Buharda pişirilmiş patatesleri ve kabak parçalarını bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

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

