



Baharatlı ketçap ile elma dilim patates ve tavuk nugget pane

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	40 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Piştirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Elma dilimli patates

1 kg Patates, mumlu, küçük

3 Çor. k. Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Patatesleri boyuna dörde bölün ve zeytinyağı tuz ve karabiber ile tatlandırın. Üzerine piştirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Tavuk nugget

4 Tavuk göğsü, her biri yaklaşık 150 g

3 Yumurta

100 g Un

250 g Galeta unu

Tuz

Biber

Provence baharatları

Nebati yağ

Tavuk göğsünü nugget büyüklüğünde, yaklaşık 3 cm kalınlığında parçalar halinde kesin.

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Pane etmek için 3 kase hazırlayın: bir kaseye un, diğerinin içine yumurtaları kırın ve sonuncuya ise galeta unu koyun.

Tavuk göğsü parçalarını tuz, kırmızı pul biber ve Provence otları ile tatlandırın.

Nuggetları önce un içinde çevirin, ardından çırpılmış yumurta içinden geçirin ve son olarak galeta ununa bulayın.

Panelenen nuggetları üzerine piştirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine yağ gezdirin.





İçine patatesleri yerleştirdiğiniz fırın tepsisini, önceden ısıtılmış fırının içindeki 1. rafa sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 10 Dak. °C

İçine nuggetları yerleştirdiğiniz fırın tepsisini ise fırının içindeki 3. rafa sürün. Pişirmeye devam edin.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

Baharatlı ketçap

100 g Şeker, beyaz

100 g Şeker, kahverengi

2 Diş sarımsak

2 Soğan, orta boy

2 Taze zencefil, başparmak büyüklüğünde

1 Çor. k. Maydanoz

1 Çay k. Rezene çekirdeği

1 Çay k. Kişniş taneleri

1 Çay k. Karanfil, öğütülmüş

1 çimdik Köri tozu

1 Peperoncini

200 ml Kırmızı şarap

800 g Pelati

Beyaz ve esmer şekeri tavada karamelize edin. Sarımsak, soğan, zencefil ve maydanozu kabaca doğrayın. Otları ve peperoncini biberini şekere ekleyin. İyice karıştırın ve kırmızı şarap ekleyin.

Karışım iyice koyulaşana kadar yaklaşık 30 dakika pişirmeye bırakın.

Pelatiyi ekleyin ve son olarak 60 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ketçabı bir el blenderi veya mikserde ile iyice karıştırın ve sonrasında tüm parçacıklardan arınması için süzgeçten geçirin.

Servis etmeden önce yaklaşık 1 saat soğumaya bırakın. Eğer ketçabınız yoğun olmadıysa, blenderden geçirmeden önce biraz mısır nişastası ekleyebilirsiniz.

İpuçları

Dilim patatesler için kullanacağınız zeytinyağına biraz biberiye ekleyin.

Aksesuar

2 fırın tepsisi





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

