



Yaban havucu, limon ve kekik karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Hazırlanması

300 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

300 g Yaban havucu

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun. Yaban havuçlarını soyun, 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin ve patateslere ekleyin.

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

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

½ Limon, suyu

200 ml Süt

5 Dallar Kekik

1 Diş sarımsak

1 Çor. k. Tereyağı, sıvı

Tuz

Karabiber

Kekik yapraklarını saplarından ayırın. Bir diş sarımsağı soyun ve ezin.

Buharla pişirilmiş patatesleri ve yaban havuçlarını bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm

