



Ratatuy

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
45 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 1 Patlıcan, yakl. 400 g
- 2 Kabak
- 1 Biber, kırmızı
- 1 Biber, yeşil
- 2 Soğan
- 2 Domates
- 2 Diş sarımsak
- 5 g Provence otları
- 1 Konserve Pelati, küp doğranmış, yakl. 400 g
- Tuz
- Karabiber

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 160°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Sebzeleri yıkayın ve küp şeklinde kesin (birbirine karıştırmayın). Soğanları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Sarımsağı ezin ve kabuğunu çıkartın.

Sebzeleri aşağıdaki sırayı takip ederek porselen kabın içerisine doldurun: Patlıcan, kabak, biber, soğan, sarımsak, domates. Üzerine pelatiyi ekleyin, Provence otlarını serperek çeşnilendirin. Porselen kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

100 ml Zeytinyağı, Ekstra sızma

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 160 45 Dak. °C

Ratatuyu pişirdikten sonra bir kaşık ile karıştırın. Sürekli karıştırmaya devam ederek zeytinyağını ekleyin.

İpuçları

Ratatuy ertesi gün «TazelemeOtomatiği» ile ısıtıldığında çok daha lezzetli olacaktır.





Aksesuar

Porselen kalıp ¾ GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

