



Misket limonu aioli ve hindistan cevizi kabuklu jumbo karides

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
6 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Jumbo karides

400 g Jumbo karides, kabukları soyulmuş ve ayıklanmış

50 g Un

2 Yumurta

50 g Rendelenmiş hindistan
cevizi

Çili tuzu

Karidesleri mutfak havlusuyla kurutun, çili tuzu ekin ve unda çevirin.

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

Yumurtaları iyice çırpın. Jumbo karidesleri önce yumurtaya batırın, hindistan cevizinde çevirin ve pişirme kağıdı kaplı bir fırın tepsisine koyun. Karideslerin birbirine değmemesine dikkat edin.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 6 Dak. °C

Misket limonlu aioli

100 g Aioli

1 Misket limonu

½ demet Kişniş

Misket limonunun yıkayın, kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın. Kişnişi ince doğrayın. Tüm malzemeleri karıştırarak bir sos haline getirin.

Aioli'yi karideslerle servis yapın.





Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

