



Pırasa salatası üstünde fındık yağlı jumbo karides

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

25 Dak.
40 Dak.

4

Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Jumbo karides

100 g Tereyağı
450 g Jumbo karides
Tuz

Tereyağını kahverengileşene kadar ısıtın. Tereyağını bir kahve filtresinden süzün. Fındık yağını jumbo karideslerle birlikte bir poşete koyu ve 1. seviyede vakumlayın. Poşeti soğuk pişirme alanındaki fırın tepsisine yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 53 20 Dak. °C

Pırasa salatası

400 g Pırasa

Pırasayı yıkayın, dört santimetre boyunda parçalara ayırın ve ardından jülyen doğrayın. Pırasayı bir poşete koyun, 2. seviyede vakumlayın. Poşeti soğuk pişirme alanındaki fırın tepsisine yerleştirin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 86 20 Dak. °C

6 Çor. k. Zeytinyağı
4 Çor. k. Limon suyu
az Limon kabuğu
Tuz
1 Çay k. Hardal
Karabiber, öğütülmüş, siyah

Tüm vinaigrette malzemelerini iyice karıştırın. Sıcak pırasayı ekleyin ve karıştırın.

Hazırlanması

30 g Fındık





Fındıkları kabaca doğrayın ve kızartma kabında yağsız olarak kavurun. Pişirildikten sonra karideslerin her iki yüzünü torbadaki fındık yağıyla biraz kızartın ve tuzlayın.

Pırasa salatasını karideslerle birlikte hazırlayın ve kavrulmuş fındıkları üstüne ekleyin.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi 430 × 370 × 25 mm

Vakumlama poşeti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

