Pırasa salatası üstünde fındık yağlı jumbo karides

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Pişirme süresi	40 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	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.

Pişirilecek 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