



Kırmızı patates, lahana ve taze krema karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

450 g Patates, kırmızı, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

150 g Beyaz lahana, mavi

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun. Beyaz lahanayı yıkayın, 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin ve fırın tepsisindeki patateslere ekleyin.

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

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

50 g Tereyağı, sıvı

75 g Taze krema

Dal maydanoz, düz yapraklı

1 Çay k. Biber, öğütülmüş

Tuz

Maydanoz yapraklarını saplarından ayırın ve kıyın.

Buharla pişirilmiş beyaz lahanayı çok küçük küpler halinde doğrayın. Buharla pişirilmiş patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin, beyaz lahana ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi 1/3 GN, yükseklik 52 mm

