Tatlı patates, bourbon ve pastırma karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Pişirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

600 g Tatlı patates

Tatlı patatesleri soyun, 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin ve delikli plastik fırın tepsisine ekleyin.

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

PowerDämpfen esnasında 100 16 Dak. °C

3 dilim Pastırma

½ Çay k. Tereyağı

9 Yapraklar Adaçayı

75 ml Süt

2 Çor. k. Tereyağı, kahverengi

1 Çor. k. Bourbon

Karabiber

Tuz

Pastırmayı ince şeritler halinde kesin ve kızartma tavasında yağ koymadan soteleyin.

Adaçayını kıyın. Kahverengi tereyağını eritin ve adaçayını bunun içinde soteleyin.

Buharla pişirilmiş tatlı patatesleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

İpuçları

Bourbon yerine herhangi bir viski türü kullanabilirsiniz.

Kahverengi tereyağı yapmak için tereyağını eşit büyüklükte parçalar halinde kesin. Tavaya koyun ve orta ateşte sürekli karıştırarak eritin. Tereyağının kızarmasını bekleyin ve ocaklı fırından alarak küçük bir kaseye dökün.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019