Karnabahar nugget

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

patates dilimleri ve trüflü mayonez ile

Karnabahar nugget

3 Yumurta

60 g Beyaz un

2 Çor. k. Rendelenmiş parmesan peyniri

1 Çay k. Tuz

biraz Karabiber

100 g Galeta unu

1 büyük karnabahar (yakl. 800 g)

Elma dilimli patates

800 g haşlanmış patates

3 Çor. k. Zeytinyağı

biraz Tuz

biraz Karabiber

Trüflü mayonez

50 ml Süt

½ Çay k. Hardal

½ Çay k. Tuz

100 ml Ayçiçeği yağı

1 Çor. k. Trüf yağı

1 Çay k. siyah trüf, doğranmış

1 Çay k. Limon suyu

Karnabahar nugget

Karabiber de dahil tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak sıvı bir hamur elde edin. Ekmek kırıntılarını ikinci bir kaseye koyun.

Karnabaharı hazırlayın, çiçekler halinde kesin. Çiçekleri üzerleri tamamen hamur ile kaplanacak şekilde hamura ekleyin. Her birini ekmek kırıntıları içinde yuvarlayın ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Elma dilimli patates

Patatesleri elma dilimleri halinde kesin ve pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirin, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Patatesleri alt rafta 10 dakika süreyle pişirin.

Ardından karnabaharları üst rafta patateslerle birlikte 20 dakika daha pişirin.

Trüflü mayonez

Süt, hardal ve tuzu bir kapta karıştırın. Ayçiçeği yağını ve trüf yağını ayrı bir kapta karıştırın ve sürekli karıştırarak başta damla damla devamında da bir iplik halinde süte akıtarak yoğun kıvamlı bir mayonez elde edin. Trüfü de buna ekleyin ve limon suyu ile tatlandırın.

Hazırlanması

Karnabahar nugget'ları ve patates dilimlerini servis tabağında düzenleyin, mayonezle servis edin.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 10 Dak. °C

Pişirilecek diğer malzemeleri ekleyin. Pişirmeye devam edin.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

Aksesuar

2 fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022