

Sebze orbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
25 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

fırınlanmış kök sebzeli

Kök sebzeler

600 g Kök sebzeler (örneğin
pancar, havuç, kereviz veya
yer elması)

2 Arpacık soğanı

Çorbalar

800 ml Su

100 g Tereyağı

100 g Taze krema

100 ml Krema

1 Çor. k. Tuz

biraz Karabiber

biraz Limon suyu

Hazırlanması

biraz Yenilebilir çiçekler

biraz çörekotu

biraz Zeytinyağı

Kök sebzeler



Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Sebzeleri hazırlayın ve yakl. 2 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Arpacık soğanları soyun ve dörde bölün. Tüm malzemeleri pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine alın ve orta rafta 25 dakika süreyle pişirin.

Çorbalar

Tuz da dahil tüm malzemeleri bir tencere içinde kaynatın ve karabiber ve limon suyu ile tatlandırın. Kök sebzeyi ekleyin ve kremamsı kıvamlı bir çorba olacak şekilde püre haline getirin.

Hazırlanması

Çorbayı çukur bir tabağa alın ve yenebilir çiçekler, çörekotu veya zeytinyağı ile süsleyin.

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 25 Dak. °C

İpuçları

İsterseniz kök sebzeler yerine bal kabağı da kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Fırın tepsi
El blenderi

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 26.01.2022

