



Fırınlanmış rezene

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
15 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

greycurtlu ve fıncıklı rezene salatası

Rezene

3 Rezene

2 Çor. k. Kanola yağı

biraz Tuz

Sos

2 pembe greycurt

2 Çor. k. Elma sirkesi

1 Çor. k. Sıvı bal

3 Çor. k. Kanola yağı

4 Çor. k. Fındık yağı

4 Dallar Tarhun, doğranmış

biraz Tuz

biraz Karabiber

Hazırlanması

80 g Fındık, kavrulmuş, doğranmış

Süslemek için otlar (örneğin
tarhun, rezene, kekik,
maydanoz)





Rezene

Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Rezeneyi hazırlayın, yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Kanola yağı ve tuzu bir kaptaki karıştırın ve pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yayın.

Rezeneyi orta rafta 15 dakika süreyle piřirin.

Sos

Greyfurtu ince dilimler halinde kesin, çıkan suyu toplayın. Filetoları bir kenara koyun.

Greyfurt suyunu diğer malzemelerle karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Hazırlanması

Hala sıcak olan rezene üzerine sosu dökün ve biraz soğumaya bırakın.

Rezeneyi servis tabağına alın, fileto greyfurt dilimleri, fındık ve otlarla 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 15 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

