Izgara domates

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Kavrulmuş domatesli caprese salatası

Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

Izgara domates

600 g Kiraz domates karışımı

½ Çay k. Tuz

biraz Karabiber

1 Çor. k. Pudra şekeri

2 Çor. k. Zeytinyağı

Hazırlanması

5 Çor. k. Zeytinyağı

4 Çor. k. Balzamik kreması

½ Çay k. Tuz

biraz Karabiber

50 g Roka, yıkanmış

4 Toplar Burrata peyniri (her biri yakl. 100 g)

3 Dallar Fesleğen, ince doğranmış

30 g Parmesan, rendelenmiş

20 g Çam fıstığı, kavrulmuş

Izgara domates

Domatesleri yıkayın, sularını akıtın ve ikiye bölün. Yarım domatesleri kalan malzemelerle birlikte bir kaseye koyun ve iyice karıştırın. Domatesleri kesilmiş tarafları yukarı gelecek şekilde pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin.

Domatesleri ızgara ayarı 3'te (yüksek) orta rafta 1 saat pişirin.

Izgara domatesleri soğumaya bırakın.

Hazırlanması

Biber dahil tüm malzemeleri karıştırarak bir sos elde edin. Rokayı ve ılık ızgara domateslerini tabağa alın, üzerine Burrata peynirini yerleştirin. Sosu üzerine gezdirin. Kalan malzemeler ile süsleyin.

Pişirme adımları

Izgara level 3 for 1 Saat

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	26.01.2022