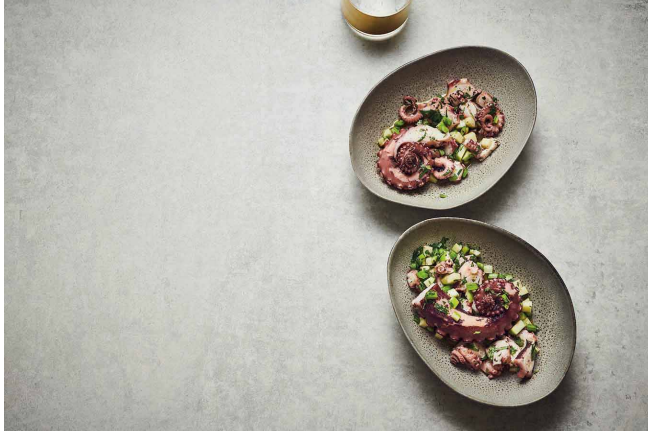




Ahtapot salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Kereviz saplı ve elmalı mürekkep balığı

Ahtapot

1 kg Bütün ahtapot, Pişirilmeye hazır
biraz Tuz

Vinegret sosu

200 ml Zeytinyağı
100 ml Beyaz balzamik sirke
50 ml Elma suyu
1 Çay k. Şeker
1½ Çay k. Tuz
biraz Karabiber

Salata

2 Sap Kereviz sapı
2 ekşi elmalar (örn. Granny
Smith)

Hazırlanması

1 Demet Fesleğen, iri doğranmış
1 Demet Düz yapraklı maydanoz, iri doğranmış
1 İşlenmemiş limon, suyu ve az miktarda kabuk rendesi





Ahtapot

Ahtapotu soğuk suyla yıkayın ve suyunu iyice akıtın. Delikli paslanmaz çelik bir tepsiye koyun, tuz ekleyin.

Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 1 saat boyunca pişirin. Soğumaya bırakın.

Vinegret sosu

Tüm malzemeleri bir kap içerisinde birbiriyle karıştırın ve baharatlar ile tatlandırın.

Salata

Kereviz sapını ve elmayı 5 mm küpler halinde doğrayın, kaseinin içindeki sirkeye ekleyin ve karıştırın.

Hazırlanması

Ahtapot bacaklarını yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin, otlar ile birlikte kasedeki salataya ekleyin, hepsini iyice karıştırın. Biraz limon kabuğu ve suyu ile tatlandırın ve soğuk servis edin.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 1 Saat °C

Aksesuar

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

