



Patates püresi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

10 Dak.
17 Dak.
4
CombiSteamer V6000
PowerSteam 2022 itibarıyla

misket limonu ile

Patates

600 g eski patates

Servis

50 g tereyağı, parça halinde

1 misket limonu, suyu ve az miktarda kabuk rendesi

yeteri kadar tuz

Patates

Patatesleri soyun, yaklaşık 3 cm'lik küpler halinde kesin ve delikli bir plastik bir kaba koyun. Plastik kabı cam fırın tepsi üzerinde pişirme bölmesinin orta rafına yerleştirin. PowerBuharlama ile 100 °C'de 17 dakika pişirin.

Servis

Patatesleri bir kaptaki tereyağı ekleyerek ezin ve püre haline getirin. Ardından tadına göre yeteri kadar limon kabuğu rendesi, yeşil limon suyu ve tuz ekleyerek karıştırın.

Pişirme adımları

PowerDämpfen esnasında 100 17 Dak. °C





İpuçları

Kavrulmuş lezzet için, tereyağını orta ateşte küçük bir tavada hafif kızdırın.

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Delikli plastik pişirme tepsisi

