Spagetti

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	10 Dak.
Pişirme süresi	27 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V6000 PowerSteam 2022 itibarıyla

domates soslu

Domates sosu

800 g konserve kabuksuz doğranmış domates

800 ml sebze suyu

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yk Sambal Oelek sos

1 yk tuz

1 Dal taze biberiye, doğranmış

1 dal kekik, doğranmış

Spagetti

400 g spagetti makarna

Servis

1 dal taze fesleğen, yaprakları

yeteri kadar rendelenmiş parmesan peyniri

Domates sosu

Tüm malzemeleri püre haline getirin.

Spagetti

Porselen kalıba domates sosunun yarısını koyun. Üzerine spagettiyi yayın. Üzerini domates sosuyla kaplayın. Spagetti tamamen sosla kaplanacak şekilde porselen kalıbı hafifçe sallayın.

Pişirme

Porselen kalıbı orta raftaki cam fırın tepsisine yerleştirin. Power buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'de 27 dakika pişirin.

Servis

Fesleğen ve parmesan ile servis edin.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 27 Dak. °C

İpuçları

İstenilen makarna pişme derecesine göre süre uzayabilir ya da kısaltılabilir.

Aksesuar

Yakl. 2 litre porselen kap

Cam fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	05.09.2023