Kök sebze dilimleri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombiSteamer V6000 PowerSteam 2022 itibarıyla

pikan cevizli

Sebze

600 g tatlı patates

400 g yaban havucu

300 g havuç

4 yk ceviz yağı

3 yk akasya balı

1 yk Sambal Oelek sos

100 g pikan cevizi, iri doğranmış

yeteri kadar tuz

Sebze

Tatlı patatesleri, patatesi, havuçları soyup 2 cm kalınlığında doğrayın. Yağ, bal ve Sambal Oelek ile bir kasede karıştırın.

Sebzeleri pişirme kağıdı serilmiş cam fırın tepsisi üzerine yayıp orta rafta Power buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'de 10 dakika pişirin.

Sebzeleri dikkatlice çevirip pikan cevizini üzerine dağıtın. 10 dakika pişirin.

Piştikten sonra tuzla tatlandırıp servis edin.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 10 Dak. °C

Malzemeleri ekleyin. Pişirmeye devam edin.

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 10 Dak. °C

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	05.09.2023