



Otlı karides

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
12 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Café-de-Paris soslu jumbo karidesler

Café-de-Paris

- 1 Arpacık soğanı, doğranmış
- 1 Diş sarımsak, ezilmiş
- Pişirmek için zeytinyağı
- 75 g Yumuşak tereyağı
- 30 g karışık otlar (örneğin fesleğen, dereotu, frenk maydanozu, mercanköşk, maydanoz, adaçayı), doğranmış
- 2 Çor. k. Hardal
- 1 Çor. k. Worcestershire sosu
- 1 Çay k. Tuz
- biraz Karabiber
- 1 Tutam Arnavut biberi
- 1 İşlenmemiş limon, az miktarda kabuk rendesi

Karides

- 12 Çiğ jumbo karides kuyrukları (yakl. 500 g), bağırsakları alınmış
- 10 Kiraz domates, dörde bölünmüş

Hazırlanması

- 1 Demet Frenk soğanı, ince doğranmış





Café-de-Paris

Arpacık soğanları ve sarımsağı küçük bir tavaya alıp biraz zeytinyağıyla orta ateşte altın kahverengi oluncaya kadar soteleyin. Soğumaya bırakın.
Tereyağını küçük bir kapta kremamsı bir kıvam alana kadar çırpma teli ile çırpın. Tüm malzemeleri ekleyin ve karıştırın.

Karides

Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
Karidesleri ve domatesleri porselen bir kaba yerleştirin. Café-de-Paris'i üzerine dökün.
Izgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 12 dakika süreyle pişirin.

Hazırlanması

Otlı karidesleri frenk soğanı ile süsleyin.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 12 Dak. °C

Aksesuar

Yak. 1 litre hacimli porselen kap
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 08.08.2025

