



Havuç salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

yaban turplu ve gevrek ekmek cipsli

Havuçlu

600 g Havuçlu

Ekmek cipsi

1 Küçük ekmek, her biri 3 cm kalınlığında 8 dilim

biraz Zeytinyağı

biraz Fleur de Sel

Sos

5 Çor. k. Zeytinyağı

3 Çor. k. Elma sirkesi

biraz Fleur de Sel

Hazırlanması

biraz Bayır turpu, rendelenmiş

50 g tuzlu Antep fıstığı, soyulmuş, kıyılmış

½ Demet Turplar, ince dilimler

biraz Yenilebilir çiçekler





Havuçlu

Havuçları soyun, uzunlamasına şekilde dörde bölün ve yakl. 1 cm genişliğinde parçalar halinde kesin. Delikli bir paslanmaz çelik tepsiye yerleştirin. Paslanmaz çelik tepsiyi orta rafa yerleştirin.

Buharla pişirme ayarında 100 °C ısıda 15 dakika boyunca pişirin.

Havuçları soğumaya bırakın.

Ekmek cipsi

Pişirme bölmesini Sıcak hava ayarında 140 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Ekmek dilimlerini pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine koyun, üzerlerine zeytinyağı gezdirin ve fleur de sel serpin.

Orta rafta 15 dakika süreyle gevrekleşinceye kadar pişirin.

Sos

Tüm malzemeleri bir kap içerisinde karıştırın.

Hazırlanması

Havuçları, sosu ve yaban turpunu birlikte bir kapta karıştırın.

Havuç salatasını Antep fıstığı, turp dilimleri, çiçekler ve ekmek kırıntıları ile süsleyin.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 15 Dak. °C

Yiyeceği çıkartın. Hazırlayın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 140 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 140 15 Dak. °C

Aksesuar

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

08.08.2025

