Caponata

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	45 хв
Порції	4
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

2 aubergines

1 courgette

1 fennel

6 pascal celery stalks

400 g plum tomatoes

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе

Wash and dice the vegetables. Put the aubergine in the bottom of the porcelain dish. Scatter over the courgette, fennel and celery. Layer the plum tomatoes over the vegetables. Put the porcelain dish on to the wire shelf in the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 45 хв

100 g raisins

50 g pine nuts

3 sprigs of basil

3 tbsp Balsamic vinegar, white

5 tbsp olive oil

Salt

Pepper

Soak the raisins in warm water. Toast the pine nuts and set to one aside. Chop the basil.

When the vegetables are done, add the raisins, pine nuts and basil to the vegetables and stir everything together well.

Drizzle over the olive oil and balsamic vinegar, season with salt and pepper and stir in gently.

Аксесуари

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm

Wire shelf

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019