



Aubergine tartar

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Prick the aubergines all over with a knife or skewer, then place them on a baking tray that has been lined with baking paper. Put the baking tray into the preheated cooking space. Cook.

2 aubergines

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 20 хв

1 clove of garlic

After the time is up, place the glove of garlic on the baking tray along with the aubergines. Cook.

Додати інгредієнти

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 10 хв

2 tbsp olive oil

1 pinch of cumin

1 sprig of basil

1 sprig of parsley

Salt

Pepper

Finely chop the parsley and basil.

After cooking, cut the aubergines in half and scrape out the flesh with a spoon. Peel and finely chop the garlic. Put the flesh from the aubergines, the garlic, parsley, basil and cumin in a bowl and stir together well. Season with salt and pepper.

Поради

Aubergine tartar goes well with grilled food, risotto and fried fish.





Аксессуары

Baking tray

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

