



Millet pot

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	25 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

250 g millet
250 ml tomato juice
250 ml water
1 tsp salt
Pepper
300 g cherry tomatoes

Put the millet, tomato juice, water, salt, pepper and cherry tomato halves into the porcelain dish. Put the dish on to the wire shelf in the cold cooking space. Steam.

Готування на парі 100 °C протягом 25 хв

40 g pine nuts
50 g black olives
1 tbsp oregano
1 bunch of flat-leaved parsley
2 tbsp olive oil

Roast the pine nuts without oil in a frying pan. Halve and pit the olives. Finely chop the parsley and oregano. After steaming, mix the pine nuts into the millet mixture along with the olives, herbs and olive oil.

Аксессуары

Porcelain dish ½ GN, depth 65 mm
Wire shelf

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

