Moroccan carrot salad with beluga lentils

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Пауза	12 годин
Час готування	12 хв
Порції	4
Прилад	Combi-Steam MSLQ

Preparation

200 g beluga lentils

Soak the beluga lentils in cold water for 12 hours before cooking.

150 g purple heritage carrots, e.g. purple haze

150 g yellow carrots

150 g carrots

3 cloves of garlic

3 tbsp olive oil

100 ml water

20 ml white wine vinegar

2 tsp paprika, smoked

½ tsp cayenne pepper, ground

1 tsp coriander seeds, ground

1 tsp garam masala, ground

Black pepper, ground

Salt

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Peel the carrots and cut into thick slices. Peel and chop the cloves of garlic.

Place all the ingredients into the porcelain dish and mix together. Put the porcelain dish into the preheated cooking space at level 2. Cook.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 12 хв | PowerPlus level 8

½ bunch of coriander

½ bunch of parsley, flat-leaved

Take the porcelain dish out of the cooking space. Chop the herbs and stir in.

Аксесуари

Wire shelf

Porcelain dish ⅓ GN, depth 65 mm

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019