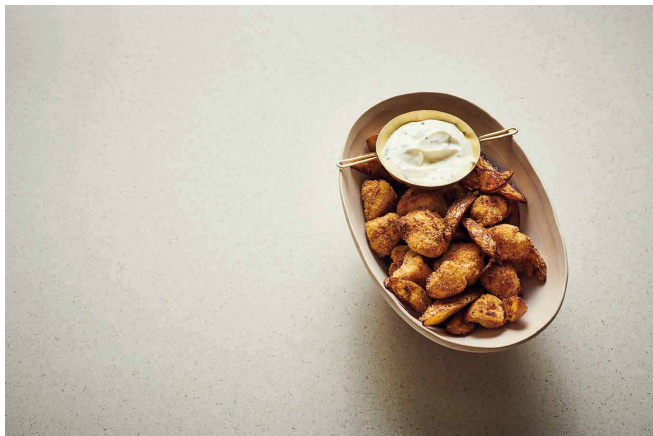




# Нагетси з цвітної капусти

Рецепт від V-ZUG AT



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| готування | 45 хв                            |
| Час       | 30 хв                            |
| готування |                                  |
| Порції    | 4                                |
| Прилад    | CombairSteamer V2000 з 2021 року |

зі скибочками картоплі та трюфельним майонезом

## Нагетси з цвітної капусти

3 яйця

60 г борошна пшеничного вищого гатунку

2 ст. л. тертого пармезану

1 ч. л. солі

трохи перцю

100 г панірувального борошна

1 великий качан цвітної капусти (приблизно 800 г)

## Скибочки картоплі

800 г картоплі, що не розварюється

3 ст. л. оливкової олії

трохи солі

трохи перцю

## Трюфельний майонез

50 мл молока

½ ч. л. гірчиці

½ ч. л. солі





- 100 мл соняшникової олії
- 1 ст. л. трюфельної олії
- 1 ч. л. чорного трюфеля, подрібненого
- 1 ч. л. лимонного соку

## Нагетси з цвітної капусти

Змішайте інгредієнти включно з перцем у мисці, щоб утворився рідкий кляр. Насипте в другу миску панірувальне борошно.

Підготуйте цвітну капусту і наріжте на суцвіття. Викладіть суцвіття в кляр, перемішайте, щоб вони були повністю покриті ним. Одне за одним обкачайте суцвіття в панірувальному борошні та викладіть на застелене папером для випікання деко.

## Скибочки картоплі

Наріжте картоплю скибочками й викладіть на застелене папером для випікання деко. Полийте оливковою олією і приправте сіллю і перцем.

## Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + парою.

Запікайте картоплю на нижньому рівні впродовж 10 хвилин.

Потім запікайте цвітну капусту на верхньому рівні разом з картоплею впродовж ще 20 хвилин.

## Трюфельний майонез

Змішайте в мисці молоко, гірчицю і сіль. Змішайте соняшкову і трюфельну олію в другій мисці та, постійно помішуючи, вливайте спочатку по краплях, а потім тонкою цівкою в молоко, поки не утвориться густий майонез. Додайте трюфель і заправте лимонним соком.

## Прикрашання

Подавайте нагетси з цвітної капусти зі скибками картоплі, прикрасивши майонезом.

## Етапи приготування

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

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**

**Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 10 хв**

**Помістіть у камеру наступну страву. Продовжуйте запікати.**

**Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 20 хв**





## Аксессуары

---

2 дека

## Додаткова інформація

---

Складено 26.01.2022

