Помідори на грилі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	1 годин
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Салат капрезе зі смаженими томатами

Помідори на грилі

600 г Суміші помідорів чері

½ ч. л. солі

трохи перцю

1 ст. л. цукрової пудри

2 ст. л. оливкової олії

Прикрашання

5 ст. л. оливкової олії

4 ст. л. бальзамічного крему

½ ч. л. солі

трохи перцю

50 г руколи, промитої

4 кульки буррати (прибл. 100 г)

3 пагони базиліку, нарізані тонкими смужками

30 г пармезану, тертого

20 г кедрових горішків, підсмажених

Помідори на грилі

Помийте, відцідіть і поріжте на половинки помідори. До половинок помідорів додайте решту інгредієнтів і добре перемішайте. На застеленому папером для випікання деко рівномірно розподіліть помідори поверхнею зрізу догори.

Запікайте помідори на середньому рівні в режимі гриля при рівні потужності 3 (високий) протягом 1 години.

Дайте помідорам охолодитися.

Прикрашання

Щоб зробити заправку, змішайте всі інгредієнти, включаючи перець. Рівномірно розподіліть руколу і теплі помідори гриль по тарілці, а зверху викладіть буррату. Збризніть заправкою. Прикрасьте рештою інгредієнтів.

Етапи приготування

Гриль level 3 for 1 годин

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022