



Овочевий суп

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	15 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

зі смаженими коренеплодами

Коренеплоди

600 г коренеплодів
(наприклад, буряку, моркви,
селери або топінамбура)

2 цибулі-шалот

Суп

800 мл води

100 г масла

100 г сметани

100 мл вершків

1 ст. л. солі

трохи перцю

трохи лимонного соку

Прикрашання

декілька їстівних квітів

трохи чорного кунжуту

трохи оливкової олії

Коренеплоди





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

Підготуйте овочі та наріжте шматочками розміром приблизно 2 см. Очистіть цибулю-шалот від лушпиння та розріжте на чотири частини.

Викласти на загартоване скляне деко і готувати в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара протягом 15 хвилин.

Суп

Доведіть всі інгредієнти разом з сіллю до кипіння на сковороді і приправте перцем та лимонним соком. Додайте коренеплоди та добре розімніть до стану крем-супу.

Прикрашання

Розлийте суп у глибокі тарілки. Прикрасьте їстівними квітами, чорним кунжутом або оливковою олією.

Етапи приготування

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

Помістіть продукт у камеру.

Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 15 хв

Поради

За бажанням замість коренеплодів можна використовувати гарбуз.

Акcesуари

Скляне деко, загартоване

Заглибний блендер

