



# Картопляне пюре

Рецепт від V-ZUG AT



готування	10 хв
Час	17 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

з лаймом

## Картопля

600 г картоплі борошністого сорту

## Прикрашання

50 г масла, шматочками

1 лайм, трохи цедри та соку

трохи солі

## Картопля

Картоплю очистіть, наріжте кубиками приблизно по 3 см і викладіть у перфоровану пластикову ємність. Поставте пластикову ємність на скляне деко в камеру на середній рівень. Готуйте в режимі інтенсивного готування на парі за температури 100 °C протягом 17 хвилин.

## Прикрашання

У мисці розімніть картоплю з маслом і приправте цедрою лайма, соком лайма і сіллю.

## Етапи приготування

**PowerDämpfen 100 °C протягом 17 хв**





## Поради

---

Для отримання горіхового смаку обсмажте вершкове масло на невеликій сковороді на середньому вогні.

## Акcesуари

---

Скляне деко, загартоване

Пластикова ємність для термообробки перфорована

