



Шматочки солодкої картоплі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

з коренеплодами і горіхами пекан

Овочі

- 600 г солодкої картоплі
- 400 г пастернаку
- 300 г моркви
- 4 ст. л. олії волоських горіхів
- 3 ст. л. акацієвого меду
- 1 ст. л. соусу самбал-улек
- 100 г пекана, грубо подрібнений
- трохи солі

Овочі

Солодку картоплю, пастернак і моркву очистіть і наріжте скибочками завтовшки прибл. 2 см. Змішайте в мисці з олією, медом і соусом самбал-улек.
Викладіть овочі на скляне деко, застелене папером для випікання, і запікайте на середньому рівні в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 230 °C протягом 10 хвилин.
Обережно переверніть овочі і викладіть зверху горіхи пекан. Запікайте ще 10 хвилин до готовності.
Після запікання посоліть і подайте.

Етапи приготування

Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 10 хв
Додайте інгредієнти. Продовжуйте запікати.





Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 10 хв

Акcesуари

Скляне деко, загартоване

