



Креветки з прянощами

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	12 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Королівські креветки з соусом «Кафе-Де-Парі»

Соус «Кафе-Де-Парі»

1 цибуля-шалот, подрібнена

1 зубчик часнику, роздавлений

оливкова олія для
бланшування

75 г розм'якшеного масла

30 г суміші прянощів (базиліку, кропу, кервелю, майорану, петрушки, шавлії тощо), подрібнених

2 ст. л. гірчиці

1 ст. л. вустерського соусу

1 ч. л. солі

трохи перцю

1 дрібка каєнського перцю

1 лимон, трохи цедри

Креветки

12 сирих хвостів королівських креветок (прибл. 500 г), без кишок

10 помідорів чері, розрізаних на 4 частини

Прикрашання

1 пучок цибулі-шніт, дрібно порізаний





Соус «Кафе-Де-Парі»

Бланшуйте цибулю-шалот і часник у невеликій кількості оливкової олії на маленькій сковороді на середньому вогні до золотистого кольору. Дайте охолонути.

Збийте масло в невеликій мисці вінчиком до кремоподібної маси. Додайте всі інгредієнти й перемішайте.

Креветки

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

Викладіть креветки та помідори в фарфорову форму. Рівномірно розподіліть зверху соус «Кафе-Де-Парі».

Готуйте на решітці на середньому рівні впродовж 12 хвилин.

Прикрашання

Прикрасьте креветки зеленню цибулею-шніт.

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 12 хв

Акcesуари

Порцелянова форма об'ємом прибл. 1 л

Решітка

