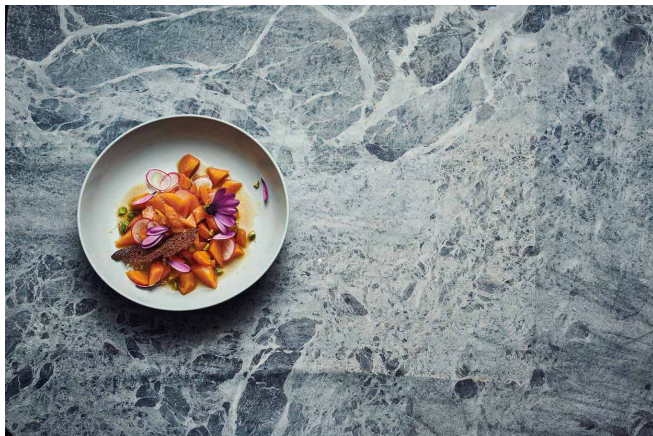




# Морквяний салат

Рецепт від V-ZUG AT



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

З хроном та хрусткими сухарями

## Морква

600 г моркви

## Сухарі

1 булочки, 8 скибочок, кожна завтовшки приблизно 3 мм

трохи оливкової олії

трохи морської солі Fleur de Sel

## Заправка

5 ст. л. оливкової олії

3 ст. л. яблучного бальзамічного оцту

трохи морської солі Fleur de Sel

## Прикрашання

трохи хрому, натертого

50 г солоних фісташок, очищених і подрібнених

½ пучок редиски, тонкими скибочками

трохи їстівних квітів





## Морква

---

Очистіть моркву від шкірки, розріжте вздовж на чотири частини й наріжте шматочками завширшки приблизно 1 см. Викладіть на перфороване деко з нержавіючої сталі. Помістіть деко з нержавіючої сталі на середній рівень.

Готуйте у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж 15 хвилин.

Залиште моркву охолонути.

## Сухарі

---

Попередньо розігрійте камеру до температури 140 °C у режимі обдуву гарячим повітрям.

Помістіть скибочки хліба на застелене папером для випікання деко, збризніть оливковою олією і посипте морською сіллю Fleur de Sel.

Випікайте на середньому рівні впродовж 15 хвилин до хрусткої скоринки.

## Заправка

---

Змішайте всі інгредієнти в мисці.

## Прикрашання

---

Змішайте моркву, заправку та хрін у мисці.

Прикрасьте морквяний салат фісташками, скибочками редиски, квітами та сухарями.

## Етапи приготування

---

**Готування на парі 100 °C протягом 15 хв**

**Дістаньте страву. Сервіруйте.**

**Розігріти робочу камеру до 140 °C Гаряче повітря**

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**

**Гаряче повітря 140 °C протягом 15 хв**

## Акcesуари

---

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Деко

## Додаткова інформація

---

Складено

08.08.2025

