



Q14

Пюре со шпиком и хреном



Создано
прибор

V-ZUG AO
Combi-Steam MSLQ

Приготовление

600 г картофеля, который хорошо разваривается, среднего размера

Картофель очистить, разрезать на четыре части и уложить в пластиковую перфорированную емкость для термообработки.

Поставить емкость на стеклянном лотке в холодную камеру. Готовить на пару.

Power-Staming 100°С в течение 16 Mins

3 кусочка шпика

1 ст. л. хрена

1 ст. л. петрушки, гладколистной

Соль

Порубить шпик и обжарить в сковороде без жира. Натереть хрен и измельчить петрушку.

Приготовленный на пару картофель выложить в миску. Размять картофелемялкой и вмешать остальные ингредиенты. Добавить соль по вкусу.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Емкость для термообработки пластиковая, перфорированная 1/3 GN, высота 52 мм

