



S17

Креветки з прянощами



Створено
Прилад

V-ZUG AT
CombiSteamer V6000 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 °С 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

Розігрійте робочу камеру до 230°С Гаряче повітря + зволожуюча пара

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230°С протягом 12 хв

Акcesуари

Порцелянова форма об'ємом прибл. 1 л

Решітка

