



# Søde kartoffelsnitter

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.  
Tilberedningstid 20 Min.  
Portioner 4  
Apparat CombiSteamer V6000  
PowerSteam fra 2022

med rodfrugter og pekannødder

## Grøntsager

---

600 g søde kartofler  
400 g pastinakker  
300 g gulerødder  
4 spsk valnøddeolie  
3 spsk akaciehonning  
1 spsk sambal oelek  
100 g pekannødder, groft hakket  
en smule salt

## Grøntsager

---

Skræl de søde kartofler, pastinakker og gulerødder, og skær dem i ca. 2 cm tykke skiver. Bland dem i en skål med olie, honning og sambal oelek.  
Anbring grøntsagerne på et glasfad med bagepapir, og bag dem med power varmluft med damp på den midterste hylde ved 230 °C i 10 minutter.  
Vend grøntsagerne omhyggeligt, og fordel pekannødder oven på. Lad retten bage færdig i 10 minutter.  
Smag til med salt efter bagningen, og server retten.

## Tilberedelsestrin

---

**PowerVarmluft med damp 230°C i 10 Min.**  
**Tilsæt ingredienser. Fortsæt bagningen.**





**PowerVarmluft med damp 230°C i 10 Min.**

## Tilbehør

---

Ovnfast glasfad

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den 05.09.2023

