



# Gulerodssalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.  
Tilberedningstid 30 Min.  
Portioner 4  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med peberrod og sprøde brødchips

## Gulerødder

600 g gulerødder

## Brødchips

1 små brød, i 8 skiver, hver ca. 3 mm tykke  
en smule olivenolie  
en smule Fleur de Sel

## Dressing

5 spsk olivenolie  
3 spsk æble-balsamico  
en smule Fleur de Sel

## Anretning

en smule peberrod, revet  
50 g saltede pistacier, uden skal, hakkede  
½ bundt radiser, i tynde skiver  
en smule spiselige blomster





## Gulerødder

---

Skræl gulerødderne, skær dem over på langs, og skær dem i ca. 1 cm brede stykker. Anbring dem på den rustfri stålplade med huller. Anbring den rustfri stålplade på den midterste hylde.

Dampkoges ved 100 °C i 15 minutter.

Lad gulerødderne køle af.

## Brødchips

---

Forvarm ovnen med varmluft til 140 °C.

Anbring brødkiverne i en bradepande med bagepapir, dryp en smule olivenolie på, og drys Fleur de Sel over.

Bag dem sprøde på den midterste hylde i 15 minutter.

## Dressing

---

Rør alle ingredienser sammen i en skål.

## Anretning

---

Bland gulerødder, dressing og peberrod i en skål.

Pynt gulerodssalaten med pistacier, radiseskiver, blomster og brødchips.

## Tilberedelsestrin

---

**Dampning 100°C i 15 Min.**

**Tag retten ud. Tilberedning.**

**(For)varm ovnrummet til 140°C i Varmluft**

**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**

**Varmluft 140°C i 15 Min.**

## Tilbehør

---

Rustfri stålplade med huller

Bradepande

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

08.08.2025

