



# Fırınlanmış rezene

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

20 Dak.  
15 Dak.

4  
CombairSteamer V2000 2021  
itibarıyla

greycırtlı ve fırdıklı rezene salatası

## Rezene

3 Rezene

2 Çor. k. Kanola yağı

biraz Tuz

## Sos

2 pembe greycırt

2 Çor. k. Elma sirkesi

1 Çor. k. Sıvı bal

3 Çor. k. Kanola yağı

4 Çor. k. Fındık yağı

4 Dallar Tarhun, doğranmış

biraz Tuz

biraz Karabiber

## Hazırlanması

80 g Fındık, kavrulmuş, doğranmış

Süslemek için otlar (örneğin  
tarhun, rezene, kekik,  
maydanoz)





## Rezene

Pişirme bölmesini Buharlama ile sıcak hava ayarında 230°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Rezeneyi hazırlayın, yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Kanola yağı ve tuzu bir kaptaki karıştırın ve pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yayın.

Rezeneyi orta rafta 15 dakika süreyle piřirin.

## Sos

Greyfurtu ince dilimler halinde kesin, çıkan suyu toplayın. Filetoları bir kenara koyun.

Greyfurt suyunu diğer malzemelerle karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

## Hazırlanması

Hala sıcak olan rezene üzerine sosu dökün ve biraz soğumaya bırakın.

Rezeneyi servis tabağına alın, fileto greyfurt dilimleri, fındık ve otlarla süsleyin.

## Pişirme adımları

**Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230°C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

**Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.**

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 15 Dak. °C**

## Aksesuar

Fırın tepsi

## Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

26.01.2022

