



Lukewarm root vegetable salad

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	15 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

200 g baby carrots
200 g baby beetroots
200 g celeriac
200 g parsley roots
200 g yellow carrots
Salt
Pepper

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Wash the vegetables. Peel the celeriac, parsley roots and yellow carrots. Top and tail the vegetables and cut into mouth-sized pieces.

Place the vegetables on a lined baking tray, season with salt and pepper and put into the preheated cooking space. Cook.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 15 хв

100 g radishes
1 tbsp parsley, chopped
4 tbsp walnut oil
2 tbsp balsamic vinegar, white
Salt
Pepper

Wash and quarter the radishes.

Toss the cooked vegetables while still warm in the walnut oil and balsamic vinegar. Add the parsley and radishes at the end, season with salt and pepper to taste.





Аксессуары

Baking tray

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

