



Нагетси з цвітної капусти

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

зі скибочками картоплі та трюфельним майонезом

Нагетси з цвітної капусти

3 яйця
60 г борошна пшеничного
вищого ґатунку
2 ст. л. тертого пармезану
1 ч. л. солі
трохи перцю
100 г панірувального
борошна
1 великий качан цвітної
капусти (приблизно 800 г)

Скибочки картоплі

800 г картоплі, що не
розварюється
3 ст. л. оливкової олії
трохи солі
трохи перцю

Трюфельний майонез

50 мл молока
½ ч. л. гірчиці
½ ч. л. солі





- 100 мл соняшникової олії
- 1 ст. л. трюфельної олії
- 1 ч. л. чорного трюфеля, подрібненого
- 1 ч. л. лимонного соку

Нагетси з цвітної капусти

Змішайте інгредієнти включно з перцем у мисці, щоб утворився рідкий кляр. Насипте в другу миску панірувальне борошно.

Підготуйте цвітну капусту і наріжте на суцвіття. Викладіть суцвіття в кляр, перемішайте, щоб вони були повністю покриті ним. Одне за одним обкачайте суцвіття в панірувальному борошні та викладіть на застелене папером для випікання деко.

Скибочки картоплі

Наріжте картоплю скибочками й викладіть на застелене папером для випікання деко. Полийте оливковою олією і приправте сіллю і перцем.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + парою.

Запікайте картоплю на нижньому рівні впродовж 10 хвилин.

Потім запікайте цвітну капусту на верхньому рівні разом з картоплею впродовж ще 20 хвилин.

Трюфельний майонез

Змішайте в мисці молоко, гірчицю і сіль. Змішайте соняшкову і трюфельну олію в другій мисці та, постійно помішуючи, вливайте спочатку по краплях, а потім тонкою цівкою в молоко, поки не утвориться густий майонез. Додайте трюфель і заправте лимонним соком.

Прикрашання

Подавайте нагетси з цвітної капусти зі скибками картоплі, прикрасивши майонезом.

Етапи приготування

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

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 10 хв

Помістіть у камеру наступну страву. Продовжуйте запікати.

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 20 хв





Аксесуари

2 дека

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

