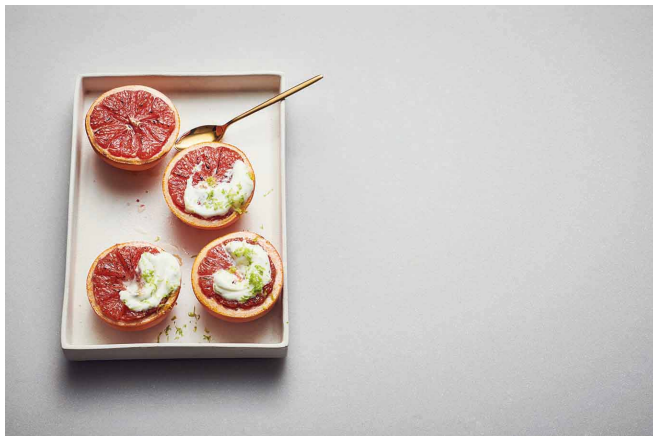




Грейпфрут на грилі

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	17 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з карамеллю та ромом

Грейпфрут

- 2 рожевих грейпфрути
- 4 ч. л. рому
- 4 ч. л. тростинного цукру
- 4 пластівці масла

Прикрашення

- 150 г грецького йогурту
- 1 ст. л. меду, рідкого
- 1 лайма, трохи цедри

Грейпфрут

Попередньо розігрійте камеру в режимі гриля на рівні потужності 3 (високий). Розріжте грейпфрут поперек на дві половинки. Зріжте трохи шкуринки знизу, щоб половинки можна було поставити. Надріжте м'якоть грейпфрута між мембранами. Злийте сік. Викладіть на деко зрізаною поверхнею догори. Полийте ромом, посипте цукром і рівномірно розподіліть масло.

Запикайте грейпфрути на найвищому рівні впродовж 17 хвилин.

Прикрашення

Розкладіть грейпфрути та прикрасьте рештою інгредієнтів.





Етапи приготування

(Pre-)heat space to level 3 with Гриль

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гриль level 3 for 17 хв

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

