GEBRATENES GEMÜSE MIT VEGANER MAYONNAISE



Menù-Zutaten

250 g Mix tecnico per frittura - Q81

30 g. Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken) - TO1

30 g. Maionese vegana (Vegane Mayonnaise) - K60X

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Sonnenblumenöl

300 ml Wasser

20 g Brokkoli

20 g Zucchini

20 g Gelbe Paprika

20 g Rote Paprika

20 g Karotten

20 g Weiße Zwiebel

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Für 1 Person.

Zunächst das Gemüse zubereiten. Die Karotten schälen und mit dem Karottenhobel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini auf die gleiche Weise schneiden. Die Zwiebeln schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die gelbe und rote Paprika in Scheiben schneiden und den Brokkoli in nicht zu große Rosetten schneiden. Sobald das Gemüse fertig ist, einige Sekunden lang in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Wasser und Eis legen; sobald es gut abgekühlt ist, mit Hilfe von Küchenpapier vorsichtig abtupfen. Die Artischocken abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Backteig nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Das Öl auf ca. 180-190°C erhitzen, das gesamte Gemüse (außer den Artischocken) in den Backteig tauchen und im Öl knusprig frittieren. Anschließend die Artischocken direkt im Öl frittieren. Wenn das Gemüse fertig ist, die vegane Mayonnaise in der Mitte des Tellers in einer Schüssel anrichten und das frittierte Gemüse darum herum verteilen. Servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)