

Rezept mit Zusammensetzung

Gerösteter Blumenkohl «sweet and spicy»

Angaben für 1 kg

Zutaten

Blumenkohl	1,700 kg	Gemüsedepositär national
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,010 kg	Rezeptur
HOLL Rapsöl Pistor 12l	0,060 Lt	Pistor
Erdnussbutter 340g Sun Valley	0,068 kg	Pistor
Wasabi Erdnüsse 1 kg Lorenz	0,030 kg	Pistor
Schnittlauch Bund Detail	0,007 kg	Gemüsedepositär national

VORBEREITUNG:

1. Blumenkohl in grobe Scheiben schneiden (10mm)
2. Erdnussbutter und Rapsöl zusammen zu einer flüssigen Paste vermengen
3. Den Blumenkohl darin gut wenden und mit Salz würzen
4. Wasabi Nüsse zerstossen

ZUBEREITUNG:

1. Im Ofen bei 170°C Heissluft und 50% Luftfeuchtigkeit für 25 Minuten garen
2. Zum Schluss die zerstossenen Wasabi Nüsse über den Blumenkohl geben

ANRICHTEN:

1. Gemäss definiertem Einsatz in passendes Geschirr füllen und servieren



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,01 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,010 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,001 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.