

Çorba ve başlangıçlar

Mojo picon ve manchego peynirli hafif buharda pişirilmiş kuşkonmaz

Hazırlayan: [Marc Fosh](#)

Servis:
4

Malzemeler

Kuşkonmaz için

- 24 adet beyazlatılmış kuşkonmaz sapı
- 30 gr soyulmuş manchego peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet misket limonu suyu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Mojo picon için

- 6 diş sarımsak
- 350 ml zeytinyağı
- 100 ml şeri sirke
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 3 adet çekirdekleri çıkarılmış kırmızıbiber
- 2 çay kaşığı kırmızıbiber
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Yöntem

Hazırlık:
0
Pişirme:
0
Servis:
4
Zorluk:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Turkish (Turkey)'] 3

1. Mojo picon için bütün malzemeleri bir kaseye koyun ve iyice karıştırın.
2. Sonra karışımı gereken zamana kadar hava geçirmeyen bir kaba alarak buzdolabına koyun.
3. Braun buharlı pişiricinin buhar üreticisini maksimum düzeye kadar suyla doldurun.
4. Kuşkonmazları soyun ve ayrı ayrı sepetlere yarı yarıya koyun. Kuşkonmazların uçlarını zeytinyağı ve misket limonu suyu ile fırçalayın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.
5. Zamanlayıcıyı 40 dakikaya ayarlamaz ve bittiğinde yemekleri almanız yeterlidir.
6. Sıcak kuşkonmazın üzerine mojo picon dökün üzerine rendelenmiş manchego peyniri serpiştirin ve servis edin.

This recipe was prepared using Braun's IdentityCollection Food steamer FS 5100.