

Πατάτες με φλούδα με δύο συνοδευτικά dips



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή

Πατάτες με φλούδα με δύο συνοδευτικά dips



Υλικά:

Πατάτες:

1 κιλό πατάτες, κατά
προτίμηση το ίδιο μέγεθος

Για το dip με μπέικον:

100 γρ. μπέικον σε φέτες

150 γρ. μπλε τυρί

250 γρ. κρέμα γάλακτος

½ ματσάκι σχοινόπρασο

Για το dip με αβοκάντο:

1 ώριμο αβοκάντο

2 κ.σ. χυμό λεμονιού

250 γρ. κρέμα γάλακτος

1 μικρή κόκκινη πιπεριά τσίλι

½ ματσάκι κόλιανδρο ή άνηθο
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Πλένουμε καλά τις πατάτες και τις τοποθετούμε στο διάτρητο σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό όπως υποδεικνύεται.
2. Για το dip με μπέικον κόβουμε το μπέικον σταυρωτά σε λωρίδες πλάτους περίπου 1 εκ. Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει τραγανό και το στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Πολτοποιούμε το μπλε τυρί και το ανακατεύουμε με την κρέμα γάλακτος. Κόβουμε το σχοινόπρασο σε ροδέλες και το βάζουμε στο μείγμα τυριών μαζί με τις λωρίδες του μπέικον.
3. Για το dip με αβοκάντο, κόβουμε το αβοκάντο στη μέση και αφαιρούμε το κουκούτσι. Πολτοποιούμε τη σάρκα του με το χυμό λεμονιού και στη συνέχεια ανακατεύουμε τον πολτό με την κρέμα γάλακτος. Ψιλοκόβουμε την πιπεριά τσίλι και τον κόλιανδρο, τα προσθέτουμε στο dip και αλατοπιπερώνουμε.
4. Σερβίρουμε τα dip με τις πατάτες.

Πρόταση ψησίματος:

Διάτρητο δοχείο ατμού από ανοξείδωτο χάλυβα, επίπεδο 3. Ρηχό Ταψί στο επίπεδο 1 για να συλλέγει τις σταγόνες του νερού από τον ατμό.

Μαγείρεμα στον ατμό στους 120°C

Χρόνος μαγειρέματος
30 - 35 λεπτά

Λειτουργία Ατμού Plus

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή