



גזרים בזיגוג הריסה ומייפל

מצרכים:

- 2 שיני שום
- 1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית
- 1/4 כוס (60 מ"ל) סירופ מייפל
- 1 כף ממרח הריסה
- 1 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור טחון
- 900 גר' גזרים צבעוניים חתוכים לרצועות באורך 5 ס"מ
- 1 לימון חתוך לפרוסות

מתאים להכנה בכוס האישית של ויטמיקס דגם אסנט.

אופן ההכנה:

להכניס לקנקן הויטמיקס את השום, שמן, סירופ מייפל, הריסה, מלח ופלפל ולסגור את המכסה. לבחור במהירות 1, להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר. לטחון במשך 20 שניות. לפזר את הרוטב ורצועות הלימון מעל הגזרים. להכניס לתבנית אפיה ולאפות במשך 35 דקות.