

Салат с кебабом из креветок и сырных ломтиков



Ингредиенты

- Салат романно – 30 г
- Соус «Абруцио» п/ф – 20 г
- Креветки 21/25 – 50 г
- Помидоры черри вяленые – 40 г
- Лук репчатый – 5 г
- Соль морская – 1 г
- Перец черный горошком – 1 г
- Капуста б/к – 5 г
- Панировочные сухари панка – 10 г
- Сыр В38 – 1 шт
- Сыр Cremette Hochland Professional – 10 г
- Анчоусы в масле – 4 г
- Чеснок – 2 г
- Лимон (фреш) – 5 г
- Соль морская – 1 г
- Уксус бальзамический – 1 г
- Майонез – 50 г
- Базилик зеленый – 1 г
- Соевый соус – 1 г
- Соус Ворчестер – 2 г
- Мед цветочный – 5 г
- Соус песто п/ф – 10 г
- Сыр Cremette Hochland Professional – 10 г

Приготовление

Чеснок, базилик и анчоусы пробиваем в блендере. Далее все ингредиенты перемешиваем до однородной массы. Выход блюда – 50 г. Процесс приготовления блюда: - Капусту, лук и креветки пробиваем через куттер до однородного состояния. Добавляем нарубленный сыр Бистро Чеддер, сыр Cremette и перемешиваем. - Формуем котлетки на шпажках, панируем в сухарях и обжариваем до готовности. - Романо рвем руками, заправляем соусом и выкладываем на тарелку. По краям кладем вяленые томаты черри и выкладываем кебаб из креветок. Выход блюда – 150 г.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг