



Авокадо с креветкой и трюфельным соусом



Ингредиенты

- Соус трюфельный:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Сливки 22% 150 мл
- Соус соевый 100 мл
- Чеснок свежий 10 г
- Масло трюфельное 30 мл:
- Авокадо 1 шт
- Масло растительное 10 мл
- Креветка 21/25 50 шт
- Соус соевый 10 мл
- Соус трюфельный 10 мл
- Кунжут кимчи 1 г
- Лук 1 г

Приготовление

Соус:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1x1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.

Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Остужать соус при комнатной температуре.

Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.

:

Авокадо нарезать пополам и сделать на нем насечки, затем обжарить на гриле.

Креветку нарезать пополам и обжарить, добавить соевый соус. На авокадо выложить креветку, полить трюфельным соусом и украсить кунжутом и луком.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г