

Жареный гребешок с сыром мягким в рассоле



Ингредиенты

- Бульон даши:
- Бульон куриный 900 мл
- Водоросли комбу 5 г
- Грибы шиитаке 5 г
- Приправа дашида 30 г
- Юдзу сок 30 мл
- Мисо паста 30
- Жареный гребешок:
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 10 г
- Перец печеный 60 г
- Слайсы гребешка 10 г
- Соевый соус 30 мл
- Бульон даши 30 мл
- Лук 1 г
- Соль 1 г
- Перец черный молотый 1 г
- Масло растительное 10 мл

Приготовление

Бульон:

В сотейнике соединить бульон куриный, водоросли комбу, грибы шиитаке, приправу и прогреть 2-3 минуты.

Далее добавить мисо пасту.

После того как бульон остынет, добавить сок юдзу.

Жареный гребешок:

Печеный перец приправить солью и молотым перцем, добавить масло, соевый соус и запечь в духовке до готовности.

Слайсы гребешка обжарить.

Очищенный перец выложить на тарелку, положить на него мягкий сыр в рассоле и обжаренные гребешки.

Налить бульон даши и украсить луком.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г