



Тост, обжаренный с муссом из сыра мягкого в рассоле Hochland Professional с обжаренными овощами



Ингредиенты

- Бриошь - 60 г
- Кинза - 4 г
- Перец красный болгарский 300 г
- Чеснок 10 г
- Баклажан 300 г
- Лук репчатый 100 г
- Томаты 250 г
- Томатная паста 5 г
- Перец чили сушеный 0,5 г
- Чили красный 10 г
- Кинза 5 г
- Базилик 2 г
- Петрушка 5 г
- Хмели-сунели 1 г
- Кориандр молотый 1 г
- Соль 4 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 200 г
- Сливки 33% 70 мл

Приготовление

Соте из обжаренных овощей п/ф.

Все овощи нарезать кубиком и обжарить.

В конце добавить кинзу, базилик, петрушку, и специи (кориандр, хмели-сунели), посолить по вкусу.

Мусс из сыра мягкого в рассоле п/ф.

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional взбить в миксере отдельно от сливок.

Сливки взбить тоже до пиков.

Аккуратно смешать до однородной массы, остудить.

Сборка:

Бриошь обжарить без масла с двух сторон. Выложить соте (80 г).

Сверху выложить мусс из сыра мягкого в рассоле (40 г) и украсить веточками кинзы.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г