

Тартар из говядины «Матрешка»



Ингредиенты

- Тартар
- Вырезка говядины, мелко порубленная 150 г
- Лук шалот, нарезанный кубиками 20 г
- Горчичные семена 10 г
- Горчица 5 г
- Оливковое масло 20 г
- Табаско 10 капель
- Соль, черный перец
- Крем
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 100 г
- Сливки 38% 40 г
- Петрушка, лук сибулет, эстрагон (все мелко порубить) 30 г
- Хрен сливочный 30 г
- Лимон цедра 1/2
- Картофель 200 г
- Икра лососевая (красная) 40 г

Приготовление

Тартар: перемешать вырезку со всеми ингредиентами.

Крем: перемешать все ингредиенты.

Картофель тонко нарезать, ошпарить кипятком, просушить на бумажном полотенце и обжарить во фритюре при температуре 150 градусов до золотистого цвета.

Сборка:

Выложить тартар, сверху крем, картофельные чипсы и добавить икру, украсить микрозеленью и свежемолотым перцем.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг



Творожный сыр Cremette 10 кг
10 кг