

Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:
Fürjmell zöldborsó bon-bonnal (kappa zselében, chips)

• **Hozzávalók:**

Fürj mell: 4 db (supreme)

Glace: 2 ad

Kakukkfű: 2 szál

vaj: 5 dkg

Zöldborsó: 30 dkg

vaj :5 dkg

só, bors

Kappa: 3 g

Ropogós:

Petrezselyem víz: 1 l

60 g tönkölybúza

60 g élesztő pehely

40 g korpa

25 g szezámrag

25 g Lenrag

1/2 teáskanál édes kömény őrölt

1 tk. só

350 ml víz

1 evőkanál szezám olaj

- **Elkészítés:**

A fűj melleket megtisztítjuk majd sóval, borssal fűszerezzük, előmelegített serpenyőben 2-2 percig sütjük oldalanként. Vajjal, kakukkfűvel átfogatva tálaljuk.

A zöldborsót vajon puhára pároljuk majd turmixoljuk a nagy részét, és formában dermesztjük. A megkeményedett zöldborsó golyókat a kappás zöldfűszeres lébe mártjuk, így egy szép bonbon formát kapunk.

A kimártó léhez 2 dl folyadékhoz 2 g kappát keverünk és felforraljuk. Hagyjuk hűlni, míg kb. 60 C-fokos nem lesz, és ezután mártjuk bele a bonbonokat.

A ropogós összes elemét összekeverjük robotgép segítségével, majd szilikon lapon vagy zsírpapíron ropogósra sütjük, 170 C fokon, barnulásig.