

Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:
Kacsamáj textúra, pekándió ropogós (szilikon formában)

• **Hozzávalók:**

Kacsamáj: 0.5 kg

Tokaji aszú: 2 cl

só, bors

Narancs lekvár: 1-2 evőkanál

pekándió: 10 dkg

maltosec: 18g

víz :12g

zöldalma: 2 db

bazsalikom olaj: 5 cl

fehér balzsamecet: 2cl

olíva olaj: 6 cl

vaj: 10 dkg

sárgarépa püré: 10 dkg (ízlés szerint)

- **Elkészítés:**

A kacsamájat megtisztítjuk, majd nagyobb darabokra vágjuk.

Forró serpenyőben 1-2 percig sütjük, majd turmixoljuk az aszúval, sóval, borssal, vajjal és a lekvárral. Szűrjük majd formában dermesztjük.

A ropogós elkészítéséhez a diót, a maltosec-el összekeverjük, fűszerezzük és apránként vizet keverünk hozzá kb. 12g-ot. Ezt a masszát szilikon lapon szárítjuk 35-40 percig.

Alma salátához apró kockára vágjuk az almát majd bazsalikom olajjal, ecettel, fűszerekkel keverjük össze.

Sárgarépa pürével tálaljuk. (opcionális)