

**Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz**

***Tintahal, Hollandi, Karfiol (10főre)***

Hozzávalók:

**Tintahal:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Mennyiség</b>
Tintahal	1500g
Olivaolaj	100g
só	50g
Fokhagyma	50g
Petrezselyem	20g
Chili	10g

1. A tintahalat megpucolom, majd 150g-ként zacskóba rakom egy kis sóval és olíva olajjal.
2. 64C-on sousvideolom, 45-60 percen át, majd jeges vízben azonnal lehűtöm.
3. A la minute serpenyőben egy kis fokhagymával, chilivel és petrezselyemmel átforgatom.

**Hollandi:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Mennyiség:</b>
Fehérbor ecet	50ml
Fehérbor	100ml
Citromlé	2 citrom
Tojás sárgája	25g
Barnavaj	100g
Só	7g
Sonkahagyma	40g

Felrakom a fehérbort, fehérborecetet és a sonkahagymát, redukálódni amíg el nem fő belőle az alkohol, majd nem szárazra redukálom és átszűröm.

Vizet hevíték egy kis lábasban, amit elkezdek enyhén hevíteni, hogy éppen, hogy csak gőzöljön. Arra egy kisebb fém keverőtálat rakok, ami fedi a lábast.

Ebbe belerakom a redukción és a tojássárgáját. Egyfolytában keverem 8-as mozdulattal, figyelve arra, hogy ne kapja oda.

Ezt addig csinálom amíg egy szép laza sabayont kapok.

Ha ez megvan leveszem a gőzről, és szépen lassan csurgatva-folyamatosan keverve hozzáadom a barna vajat, ami szobahőmérsékletű kell legyen.

Végén sóval, citromlével ízesítem.

### **Karfiol:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Mennyiség:</b>
Karfiol	500g
Oliva olaj	100g
Só	20g
Kakukkfű	10 szál

A karfiolt letisztázom és a fentiekkel alufóliába csomagolom.

160C-on 30 percen át sütöm.

A maradékot mandolinon nyersen, vékonyan leszeletem és ezzel fogom a tetejét díszíteni.

## Lestyán olaj:

Megnevezés:	Mennyiség:
Bazsalikom	150g
Bébi Spenót	150g
Repceolaj	150g

A lestyánnak csak a levelét használom fel!

Mindent belerakok a thermomixbe, maximális fokozaton, majd 80C-on 3 ½-es fokozaton 14 percig keverem.

Egy anyagszűrőbe öntöm.

Úgy csepegtetem, hogy egy kis lábosba jeget rakok, amire egy kisebb fém edényt helyezek és ebbe hagyom csepegni. (nem csavarom és nyomom csak csöpög)

Ennek az a lényege, hogy a jég miatt a klorofil megmarad az olajban, így egy mély zöld olajat kapok.

Ha ez megvan, habzsákba töltöm és a hűtőben egy éjszakára lógni hagyom.

Másnap látni fogom, hogy az olaj-és a maradék el fog válni egymástól.

A rossz részt eltekerem és kiengedem, csak a tiszta olajat használom.