



Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton

Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban

Fisch and chips korhely

Hozzávalók:

200g liszt

1 evőkanál méz

50ml vodka

500ml sör

Összekeverjük. szifonba helyezzük, 1 patron és kinyomjuk

Mirelit tőke halfilé, 4%-os sóoldatban kevés cukorral kiengedve

Sütése: papírral szárazra törölt halat keményítőbe mártjuk, utána a szifonos masszába, majd 180-200fokos olajban kisütjük.

Korhely szósz:

1000g halászlé

100g savanyú káposzta

200g tejszín

2g xanthan

Az egészet összeforraljuk, termomix-szel egyneműsítjük.

Alternatív köret-karalábé saláta

Julienne-re vágott karalábé

Wasabi majonéz

finomra vágott petrezselyem szár

koriander

Összekeverjük

A La Minute

Díszítés fáva lap



Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület - 1027 Budapest, Horvát utca 12-24.

<http://www.pannonga.org/>, info@pannonga.org