

Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:

Kacsamell, lilakáposzta, almás véreshurka

Hozzávalók és elkészítés:

Kacsamell:

A sous vide kacsamellet készre sütjük.

kacsamell 2,20
5% sóoldat
60 °C – 30 perc

A kacsacsontokból just készítünk.

Lilakáposzta:

A lilakáposztát lereszeljük, majd a karamellizált cukorra öntjük, ízesítjük, megpároljuk, majd krémesítjük.

lilakáposzta 2 kg
kristálycukor 0,15
zöldség alaplé
koriander 0,10
római kömény 0,10
ötfűszer keverék 0,01
só

Véreshurka:

A véreshurkát a bélből kibontjuk hozzá adjuk a főtt hajdinát, sült hagymát, alma kockát, tormát.

Ízesítjük, apró gombócokat formázunk belőle, fagyasztjuk, bundázzuk, forró olajba kisütjük.

véreshurka 0,60
hajdina 0,20
sült hagyma 0,20
almakocka 0,30
fokhagyma 0,05
torma 0,05



snidling 1cs
petrezselyemzöld 1cs
majoránna 0,02
liszt
tojás
Panko morzsa
só

Alma:

Az almát alufóliában megsütjük, ízesítjük, thermoba krémesítjük.

sült alma 1,20
xantan 0,02
almaecet 0,05
Sarkantyúka 1db