



## **Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:**

### *Savanyú halleses szilvásváradai pisztráanggal*

#### **Hozzávalók:**

##### *Pisztrángfilé:*

2,00 kg pisztráng

##### *Pác:*

1 kg só

0,20 kg kristálycukor

majd lemosni

5 percig jeges vízben áztatni

formázni 52 fokon – 8 percig

vákuumozni

##### *Alaplé:*

halcsont 1,00

fehérbor 0,50

vöröshagyma 0,20

petrezselyem 1cs

angol zeller 1db

halszós 0,05

bonito pehely 0,10

kombu alga 0,10

almaecet 0,05

visszaforralva, majd:

vaj 0,50

lime-citromlé 0,10-0,10

só

bors

##### *Gombák:*

simei 0,30

shitake 0,40

világos szójaszós 0,05

pak choi levél 0,20

##### *Frissítő:*

gyömbér 0,10

petrezselyem 0,10

angol zeller 0,10

citromhéj 0,10

sós citrom

snidling 0,10



### **Elkészítés:**

A halcsontból alap levet készítünk, majd visszaredukáljuk, hideg vajjal sűrítjük, thermozzuk, ízesítjük.

A gombákat forrázzuk, majd jeges vízben vissza visszahűtjük, pirítjuk, majd kevés szójaszósszal és pak choi levéllel összekeverjük.

Frissítőként a hozzávalókat apróra vágjuk, majd összekeverjük.