



Macsinka János-Macok Bisztró és Borbár:

Szarvasgerinc, sütötök, gesztenye, savanyított áfonya

Hozzávalók és elkészítés:

Szarvasgerinc:

szarvasgerinc: 2,00kg
5% sóoldat
58 °C– 45 perc

Céklás jus

Sütötökös nudli:

sütötök 3kg
tört, főtt burgonya 0,40
liszt 0,10
narancslé 0,20
fahéj 0,02
csillagánizs 0,01
citromnád 1db
szegfűszeg 0,01

A narancsléből fűszerrel redukciót készítünk, majd a nudli tésztához adjuk, formázzuk, forró vízben főzzük, zsályával vajon pirítjuk.

gesztenye 0,40
vaj 0,20
kakukkfű 0,02

A gesztenyét megsütjük, pucoljuk, majd kakukkfűves vajban átforgatjuk.

Sütőtökrém:

A sütőtököt megsütjük, vajjal és narancslével krémesítjük, ízesítjük.

sütőtök 1,5
vaj 0,20
római kömény 0,02
narancs 0,40
gyömbér 0,05
snidling 1
só

Savanyított áfonya:

Savanyító levet készítünk, majd az áfonyára öntjük.

áfonya 0,20
vörös borecet 0,02
cukor 0,01
koriandermag 0,01
édesköménymag 0,01
babérlevél 0,01

tökmagmorzsa
pirított fenyőmag 0,05
mikro csíra 2db
száritott lilaburgonya