

Japán Straciatella

- Fogjuk a 3 féle paradicsomunkat (nagy piros paradicsom, koktél paradicsom, sárga koktél paradicsom)
- A nagy paradicsom szárát eltávolítjuk, próbáljuk meg teljes mértékben ki szedni, majd félbe vágjuk vízszintesen, hogy szépen látszódjon a belseje.
- A koktél paradicsomokat kicsit “meg tapaljuk” oldalt, hogy tálalásnál ne legyen labilis a tányéron és félbe vágjuk függőlegesen.
- Marináljuk őket egymástól el szeparálva ki hűlt lében legalább 2-3 napig.

- **Marinád:**

Megnevezés	Mennyiség
fehérbor ecet	1200ml
víz	800ml
babér level	6 db
rózsa bors	40 g
pirított koriander	40 g
gerezd fokhagyma (törve)	12 gerezd
bazsalikom	2 csokor
cukor	400 g

- Mindent bele teszünk egy lábasba és fel forraljuk, kivéve a bazsalikomot!!!!
- Levesszük a tűzről és most rakjuk bele a bazsalikomot, és le fóliázva kihűtjük szobahőmérsékleten
- Ebben a lében tartjuk vákumozva és el szeparálva a paradicsomokat.

- **Straciatella:**

Megnevezés	Mennyiség
mozzarella a levével együtt	1 kg
tejszín	200ml

- A tejszínt és a mozzarella levét külön be forraljuk a felére, majd a két levet egybe öntöm és forralok rajta még ha kell.
- A be forralás után ízesíték rajta egy kevés sóval és ki hűtöm le fóliázva.
- A mozzarella golyókat összenyomom, hogy szálaira essen.
- Ha le hűlt a tejszínes folyadékunk összekeverjük a két anyagot.

- **Mustármag:**

- Fel rakok forni egy fazékba vizet sóval cukorral, majd oda készítek egy jeges vizet mellé.
- A mustármagot bele rakom egy szűrőbe, leforrázom – jegelem kb. 10X hogy ne legyen keserű a mag.

- A kész magot ízesítem szójjával, reszelt citromhéjjal, olíva olajjal, sóval

- **Bazsalikom olaj:**

Megnevezés	Mennyiség
repceolaj	400g
baby spenót	200g
bazsalikom	400g

- Mindent bele rakok egy thermomixbe.
- Az elején amíg be nem “darálja” 10-es fordulaton nyomatjuk kb. 10 mp-ig utána 12 perc 70 fok 4-es fordulaton.
- Ha kész, készítek egy edénybe jeget és abba habüstöt, mikroszűrőn lecsepegtetem az üstbe.
- Ha meg van habzsákba töltöm es a hűtőben fellógatom, hogy az aljára leülepedjen a víz.
- A vizes részt el tekerve az olaj részt cumiba töltöm