

## Stand

Benjamin Morris

### Fish and chips

#### Curry szósz

| <i>Hozzávalók</i> | <i>Mennyiség</i>  |
|-------------------|---|
| Curry paszta      | 50g   |
| kókusztej         | 400g  |
| salotta           | 50g   |
| gyömbér           | 10g   |
| fokhagyma         | 10g   |
| sült paradicsom   | 100g  |
| <b>technika</b>   | <p>Olajban karamelizáljuk a salottát és fokhagymát, adjuk hozzá a gyömbért és a curry pasztát, pár percig főzzük alacsony hőmérsékleten.</p> <p>Adjuk hozzá a paradicsomot és a kókusztejet, forraljuk fel, majd lassú tűzön főzzük 10 percig. Turmixoljuk, majd paszírozzuk át szitán.</p> |

#### Borsó püré

| <i>Hozzávalók</i>         | <i>Mennyiség</i>   |
|---------------------------|--|
| vaj                       | 100g   |
| salotta                   | 100g   |
| fokhagyma                 | 20g  |
| zöld borsó (blansírozott) | 500g   |
| menta                     | 16g  |
| tejszín                   | 200g   |
| <b>technika</b>           | <p>Főzzük vajban a salottát és a fokhagymát, amíg puha nem lesz, majd adjuk hozzá 250g zöld borsót és a tejszínt.</p> <p>Forraljuk fel, majd turmixoljuk pürévé friss mentával. Adjuk hozzá a maradék 250g borsót és „pulzálva” törjük össze a borsót. Ízesítsük sóval, borssal.</p> |

## Tartármártás

| Hozzávalók    | Mennyiség |
|---------------|-----------|
| friss majonéz | 400g      |
| Crème fraîche | 200g      |
| kapribogyó    | 100g      |
| Cornichons    | 100g      |
| salotta       | 100g      |
| kapor         | 20g       |
| citromhéj     | 3g        |

## Sörtészta

| Hozzávalók      | Mennyiség   |
|-----------------|---|
| liszt           | 100g  |
| kukoricaliszt   | 100g  |
| sütőpor         | 5g  |
| kurkuma         | 1g  |
| só              | 4g  |
| lager sör       | 125g  |
| víz             | 125g  |
| <b>technika</b> | <b>Keverjük össze az alapanyagokat és passzírozzuk át szitán.</b> |

|                 |  |
|-----------------|--|
| hal             |  |
| tőkehalfilé     | 140g egy adag (2 szelet)   |
| 8% sóoldat      | 8 perc   |
| <b>technika</b> | <b>Sóoldatozás után, séfkendő között tároljuk.</b>   |
| <b>szervíz</b>  | <b>a halfilét „panírozzuk” lisztel, majd a sörtésztaival és süssük 190c-on 3-5 percig, vagy amíg arany színű és ropogós nem lesz. Ellenőrizzük a maghőmérsékletet.</b> |

## **Sültkrumpli**

Yukon gold burgonya

Szeleteljük kb. 8cm x 2cm-es darabokra

Konfitáljuk kacsasírban kakukkfűvel, fokhagymával, sóval 90°C-n 30 percig (puhának kell lennie, de megőrizve a formáját)

Itassuk le az olajtól és tároljuk

szervírozás – 180°C-os olajban aranybarnára sütjük

½ citrom grillezve és muszlin kendőbe tálalva