

Stand

Benjamin Morris

Marhatatár, tojássárgája, sült póréhagyma vaj és pirítós, savanyúság

Tatár dresszing

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
tojássárgája	4 db
szezámolaj	15g
szőlőmagolaj	200g
gluténmentes szója szósz	20g
Dijoni mustár	20g
Dashi koncentrátum	10g
salotta	50g
fokhagyma	10g
kapribogyó	50g
só	Ízlés szerint
bors	Ízlés szerint
citromlé	Ízlés szerint
Technika	Keverjük össze a tojássárgáját, a dashit, a szója szószot és a dijoni mustárt. Lassan adjuk hozzá a szőlőmag és szezámolajat, és keverjük, mintha majonézt készítenénk. Keverjük bele a felkockázott salottát, a fokhagymát és a kapribogyót, majd ízesítsük sóval, borssal és citromlével. A dresszinget keverjük össze a kézzel felkockázott marhahússal. 50 g marhahús – 15 g dresszing.

Sült póréhagyma vaj

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
sült póréhagyma por	25g
sózatlan vaj	750g
tengeri só	7.5g

Technika	<p>Olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a sült póréhagyma port és a sót. Tegyük egy paco edénybe és hűtsük le.</p> <p>Keverjük össze egyszer a paco jettel, hagyjuk lehűlni, majd ismételjük meg.</p>
-----------------	---

Zöldség savanyító lé

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
szegfűszeg	5 db
fahéjrúd	1
citromhéj	egy citromé
víz	300g
fehérbor ecet	200g
cukor	100g
gyömbér	20g
Technika	<p>Tegyük a hozzávalókat egy fazékba és forraljuk fel. Utána hűtsük le. Amikor lehült, szűrjük le a folyadékot.</p>

Mandolin szeletelővel szeleteljük vékonyra a szezonális zöldségeket, és vákuumozzuk a savanyítólével együtt. Legjobb, ha 24 órával használat előtt készítjük. Egy forró serpenyőben pirítsunk kenyeret, majd kenjük meg a sült póréhagyma vajjal, majd helyezzük rá a savanyított zöldségeket, ezt a tatár mellé szervírozzuk.

Tojássárgája krém

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
tojáskrém	200g
Dashi koncentrátum	10g
szénolaj	15g
só	Ízlés szerint
Technika	<p>Helyezzük a tojássárgáját egy vákuum zacskóba, majd gőzöljük 72c-on 4-6 percig. Helyezzük jeges fürdőbe, hogy lehűtsük. Elegyítsük a megfőzött tojássárgáját a dashival és a szénolajjal, és ízesítsük sóval.</p>

Fokhagyma chips

<i>Hozzávalók</i>	<i>Mennyiség</i>
fokhagyma (vékonyra szeletelve)	100g
szőlőmagolaj	500g
Technika	<p>Melegítsük az olajat 120c-ra és tegyük bele a fokhagymát, süssük amíg aranybarna nem lesz, majd távolítsuk el az olajból.</p> <p>Papírral szárítsuk meg a fokhagyma chipset és ízesítsük sóval.</p>