Салат «Санторино» с рассольным сыром и кунжутом



Ингредиенты

- Огурец свежий – 50 г
- Перец болгарский – 100 г
- Помидоры свежие – 50 г
- Молодой сыр в рассоле Hochland Professional – 90 г
- Кунжут (белый и черный) – 2 г
- Каперсы с черенком – 10 г
- Масло оливковое – 20 г
- Соль морская (мелкая) – 1 г
- Перец черный горошком – 1 г
- Кресс-салат в ассортименте – 1 г
- Соус для микс-салатов №3 – 30 г
- Сыр Cremette Hochland Professional – 40 г
- Петрушка листовая – 10 г
- Оливки зеленые – 10 г
- Сахарный песок – 3 г
- Ингредиенты для соуса (на 1 порцию)
- Масло оливковое – 20 г
- Масло подсолнечное – 10 г
- Вяленые помидоры – 20 г
- Базилик зеленый – 2 г
- Лук шалот – 10 г
- Базилик фиолетовый – 2 г
- Мед цветочный – 5 г
- Горчица дижонская – 5 г
- Бальзамический уксус – 2 г
- Чеснок – 2 г
- Апельсиновый сок – 20 г
- Кедровые орехи – 10 г
- Соль морская – 1 г
- Перец черный горошком – 1 г

Приготовление

Лук и чеснок слегка обжариваем на масле подсолнечном, остужаем, кедровые орехи обжариваем на тефлоновой сковороде. - Все ингредиенты пробиваем через блендер, солим, перчим. Выход блюда – 100 мл.

Процесс приготовления блюда: - Болгарский перец сбрызгиваем маслом и запекаем в пароконвектомате до готовности, откидываем в латок под пленку, затем чистим и нарезаем пластинами. - Помидоры и огурцы нарезаем кубиком, перемешиваем с перцем и выкладываем на тарелку, солим, перчим. - Из Cremette формуем шарики с рублеными оливками и панируем в рубленой петрушке.

По диаметру тарелки выкладываем оливки. Поливаем соусом салат, сверху кладем ломтики Молодого сыра, посыпаем его сахаром и карамелизируем. Рядом кладем шарики из сыра Cremette. - Украшаем блюдо кресс-салатом и каперсами с черенком. Выход блюда – 240 г.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Сыр мягкий в рассоле

400 г