



Устрицы темпура со сливочным плавленым сыром



Ингредиенты

- Соус сырный саке:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Бульон куриный 150 мл
- Клешни краба 100 г
- Масло сливочное 10 г
- Саке 30 мл
- Лук шалот 10 г
- Соус соевый 10 мл
- Устрица 3 шт
- Соус сырный саке 30 мл
- Кунжут микс 1 г
- Лук сибулет 1 г
- Нори жареное 1 г
- Мука 5 г
- Кляр для ролла 20 г
- Сухари 10 г

Приготовление

Соус сырный саке:

Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.

Добавить куриный бульон, соевый соус, плавленый сливочный сыр, саке.

Устрицы:

Устрицы панировать в смеси муки, кляра, сухарей.

Обжарить устрицы во фритюре 40 секунд.

Выложить в ракушку и полить соусом.

Украсить кунжутом, луком сибулет, нори жареным.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г