Тартар из лосося с авокадо под трюфельным соусом



Ингредиенты

- Соус трюфельный:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Сливки 22% 150 мл
- Соус соевый 100 мл
- Чеснок свежий 10 г
- Масло трюфельное 30 мл
- Тарта из лосося:
- Авокадо ½ часть
- Лосось кубиком 1х1см 30 г
- Соус трюфельный 20 г
- Соус соевый 2 мл
- Нори 1 г

Приготовление

Соус:
Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1х1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.
Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.
Остужать соус при комнатной температуре.
Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.
Тартар:
Авокадо разрезать пополам, вытащить ложкой мякоть и нарезать на кубики 3х3 мм (кожу оставить для подачи).
Лосось (нарезанный кубиком 1х1см) смешать с авокадо, добавить соевый соус и аккуратно ложкой переложить обратно в кожуру от авокадо. Сверху начинку полить трюфельным соусом и украсить нори.

Тип продукта



Плавленый сыр Сливочный

400 г