Татаки из говядины



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
- Татаки:
- Говяжья вырезка 60 г
- Масло растительное 10 мл
- Соль 30 г
- Рис для суши 10 г
- Соус сырный саке п/ф 10 г
- Желток 40 г
- Нори 1 г
- Лук 1 г
- Бубу арарe (рисовая мука) 1 г

Приготовление

Соус сырнй саке:
Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.
Добавить куриный бульон, соевый соус, плавленый сливочный сыр, саке.
Татаки из говядины:
На тарелку выложить рис и нарезанную говядину слайсами и обжечь горелкой.
Полить соусом саке и посередине выложить желток.
Посыпать бубу арарe, нори и зеленым луком.

Тип продукта



Плавленый сыр Сливочный

400 г