

Wątróbka drobiowa z sezonowymi warzywami i lekkim sosem pieprzowym

Składniki na 10 porcji:

Purée z marchewki:

Marchew obrana	0,400 kg
Masło	0,050 kg
Cukier	0,020 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	do smaku
Woda	do duszenia

Warzywa sezonowe:

Zielone szparagi, cebula pertowa, bób, groszek, rzodkiewka	0,700 kg
Sól, cukier	do smaku

Wątróbka drobiowa:

Wątróbka drobiowa	1,000 kg
Mleko 3,2%	1,000 l
Tymianek świeży	3 gałązki
Rama Culinesse Profi	0,080 l
Sól, pieprz	do smaku

Sos:

Sos Demi-Glace Knorr	0,025 kg
Sok jabłkowy	0,500 l
Pieprz kolorowy młotkowany	do smaku
Masło	do konsystencji

Kiełki groszku strączkowego	do dekoracji
-----------------------------	--------------

Sposób wykonania:

Purée z marchewki:

- Marchew posyp cukrem i zasmaż na maśle. Zalej minimalną ilością wody, dodaj Esencję bulionu warzywnego i duś do miękkości.
- Na koniec przetrzyj przez sito lub zmiksuj w blenderze.
- Ciepłe purée przelóż do butelki i wstaw do kąpieli wodnej, aby pozostało ciepłe.

Warzywa sezonowe:

- Warzywa zblanszuj w wodzie z dodatkiem soli i cukru.

Wątróbka drobiowa:

- Wątróbkę zalej mlekiem z dodatkiem tymianku, odstaw na 2 godziny.
- Następnie usmaż wątróbkę na Ramie Culinesse i odstaw na chwilę, aby odpoczęła. Dopraw solą i pieprzem.

Sos:

- Sos Demi-Glace połącz z sokiem jabłkowym, zagotuj i zredukuj do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Dodaj pieprz i zimne masło.

Podanie:

- Na talerzu ułóż wątróbkę, purée z marchewki oraz pozostałe warzywa. Całość delikatnie polej sosem i udekoruj świeżymi kiełkami.

Aby wątróbka miała wyjątkowy smak i nie zdominowała delikatnych warzyw, mocz ją w mleku przez około 2 godziny. Przed smażeniem osusz ją papierowym ręcznikiem i przelóż na 15 minut do suchego ryżu.



Polecany produkt:

Sos Demi-Glace Knorr 0,75 kg

Tost francuski z szynką i serem, podany z sosem holenderskim

Składniki na 10 porcji:

Tost:

Bagietka	20 kromek
Jaja	5 szt.
Olej	do smażenia
Cukier brązowy, sól	do smaku

Dodatki:

Sos holenderski	0,350 l
Knorr Gourmet	
Polędwica sopocka – cienkie plasterki	0,600 kg
Ser Masdamer – cienkie plasterki	0,600 kg
Boczek wędzony – chipsy	20 plastrów

Sposób wykonania:

Tost:

- Kromki bagietki obtocz w roztrzepanym jajku z dodatkiem cukru i soli.
- Tosty smaż na oleju na złoty kolor.

Dodatki:

- Sos holenderski podgrzej i natóż na tosty, następnie wyporcuj polędwicę, ser, boczek, ponownie zalej sosem i przykryj drugim tostem.



Ta ekskluzywna, a zarazem prosta w wykonaniu kanapka idealnie nadaje się na śniadanie, a w połączeniu z bukietem sałat i sosem vinaigrette stanowi ciekawą propozycję na lunch.

Tomasz Grabski
Główny Szef Kuchni
Unilever Food Solutions
Europa Północno-Wschodnia



Polecany produkt:
Sos holenderski
Knorr Gourmet 1 l

Marzec 2017

www.ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**