

# Szparagi z sosem holenderskim i młodym szpinakiem

## Składniki na 10 porcji:

### Szparagi:

Szparagi białe (oczyszczone)	0,600 kg
Szparagi zielone (oczyszczone)	0,200 kg
Sól, cukier	do smaku

### Sos holenderski:

Sos holenderski Knorr	0,090 kg
Woda	0,500 l
Masło	0,070 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,120 l

### Dodatki:

Młody szpinak (liście)	0,250 kg
Rama Culinesse Profi	do smażenia
Sól, pieprz, cytryna	do smaku

### Podanie:

Migdały (płatki)	0,020 kg
Butka tarta	0,015 kg

## Sposób wykonania:

### Szparagi:

- Ugotuj osobno szparagi białe i zielone w osolonej wodzie z odrobiną cukru. Po ugotowaniu zahartuj (zimną wodą lub lodem), by nie rozmiękły i nie straciły koloru.

### Sos holenderski:

- Sos holenderski połącz z zimną wodą i zagotuj, cały czas mieszając. Gotuj przez chwilę na wolnym ogniu. Odstaw, dodaj zimne masło i wymieszaj.
- W międzyczasie ubij Ramę Cremefine 31%, dodaj do ciepłego sosu i dokładnie wymieszaj.

### Dodatki:

- Młody szpinak podsmaż na Ramie Culinesse, dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
- Migdały i butkę przyrumień na oddzielnych patelniach.

### Podanie:

- Szparagi i młody szpinak ułóż na talerzu, polej sosem holenderskim, dodatkowo posyp przygotowanymi migdałami i butką tartą.



Na przełomie kwietnia i maja pojawiają się pierwsze szparagi. Teraz jest idealny moment, aby zaplanować, w jakiej formie podać je gościom. Postawiliśmy na klasyczne podanie z sosem maślanym. Dodaliśmy ubitą Ramę 31%, tworząc lekki i puszysty sos Mousseline.



### Polecany produkt:

Sos holenderski Knorr 1 kg

# Chłodnik litewski w nowoczesnej odsłonie

## Składniki na 10 porcji:

### Emulsja z buraka:

Barszcz czerwony Knorr	0,100 kg
Woda	0,100 l
Żółtko	2 szt.
Ocet jabłkowy	0,030 l
Olej	0,200 l

### Chłodnik:

Pomidor	1,000 kg
Sól morską	0,020 kg
Cukier	0,010 kg
Kefir	1,600 l
Pieprz	0,002 kg

### Relish z ogórka:

Cukier	0,200 kg
Miód lipowy	0,200 kg
Sól	0,040 kg
Ocet jabłkowy	0,200 kg
Ogórek zielony (nitki, bez nasion)	0,400 kg
Cebula biała (kostka)	0,100 kg

### Burak kompresowany:

Burak, cienkie plastry	0,150 kg
Ocet winny	0,150 l
Miód	0,050 kg
Tymianek	0,010 kg

### Podanie:

Domowe chipsy ziemniaczane według uznania

## Sposób wykonania:

### Emulsja z buraka:

- Zagotuj barszcz z wodą, przecedź przez drobne sito i wystudź.
- Następnie potącz z żółtkami i dodaj ocet jabłkowy. Powoli wlewając olej, doprowadź do konsystencji majonezu.

### Chłodnik:

- Pomidory pokrój w drobną kostkę, zasyp solą, cukrem, przelóż na sito i odcedź.
- Powstały sok (powinien być lekko czerwony, prawie bezbarwny) przecedź przez gazę i potącz z kefirem.
- Dopraw pieprzem.

### Relish z ogórka:

- Cukier, miód i sól rozpuść w occie. Dodaj ogórek i cebulę.
- Odstaw na 30 minut.

### Burak kompresowany:

- Plastry buraka przesmaruj octem wymieszany z miodem.
- Dopraw świeżym tymiankiem i zamknij w worku waku.
- Odstaw na minimum 2 godziny.

### Podanie:

- Na głębokim talerzu dekoracyjnie wyporcjusz esencję z buraka, relish z ogórków i zwinięte plastry buraka. W oddzielnym dzbanku podaj gęsty kefir o smaku pomidora oraz klasyczne domowe chipsy ziemniaczane.



Szefowie Kuchni UFS rozłożyli chłodnik na segmenty: gęsty kefir o smaku pomidora, ale bez jego koloru, mocna esencja z buraka, szybko oddająca jego smak i kolor, słodko-kwaśny ogórek, zachowujący swoją świeżość oraz klasyczne ziemniaki zastąpione domowymi chipsami. Klient sam łączy kefir z pozostałymi składnikami, by delektować się wyśmienitą zupą.

**Przemysław Kaczmarek**  
Szef Kuchni  
Unilever Food Solutions Polska



**Polecany produkt:**  
Barszcz czerwony  
Knorr 1,4 kg i 3 kg