



BULION Z PIECZONEGO TOPINAMBURU

**Przemysław
Szałczyński**

autor przepisu

Liczba porcji: 10

SKŁADNIKI

BULION

Topinambur **1 kg** • Ziemniaki **500 g** • Cebula **500 g** • Marchew **100 g** •
Por **250 g** • Tymianek **100 g** • Olej rzepakowy – do pieczenia •
Czosnek, liść laurowy, goździki, tymianek, pieprz – do smaku

TOPIONY SER

Ser Asiago Pressato DOP tarty **290 g** • Woda **50 g** • Citras Texturas **14 g**

DEKORACJE

Szynka hiszpańska Jamón Serrano Reserva smażona, posiekana •
Dymka drobno cięta • Kiełki cebuli • Topinambur pieczony



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BULION

Warzywa umyj dokładnie w zimnej wodzie, nie obieraj. Pokrój na mniejsze kawałki i ułóż w GN wraz z tymiankiem. Skrop olejem i piecz całość w temp. 170°C przez ok. 40 min. Upieczone warzywa przełóż do garnka, zalej wodą tak, aby zostały przykryte i gotuj przez ok. 3-4 godz. na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania dodaj przyprawy: czosnek, liść laurowy, goździki, tymianek, pieprz. Całość przecedź, dopraw do smaku.

TOPIONY SER

W rondlu zagotuj wodę z Citrasem. Dodaj wcześniej starty ser Asiago i wymieszaj różgą do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę rozsmaruj na ciepłej macie silikonowej (możesz ją wygrzać w piecu). Ser odstaw do stężenia. Przed podaniem wytnij pożądany kształt.

SPOSÓB PODANIA

Na dnie głębokiego talerza ułóż topiony ser, dodaj pieczony topinambur i kielki cebuli. Ser posyp drobno ciętą szynką Jamón Serrano Reserva i dymką. Zalej bulionem tuż przed podaniem.