



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

KREM Z KALAFIORA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ



SKŁADNIKI NA 6 PORCJI:

- Krem:
- Por 1 szt.
 - Kalafior duży 1 szt.
 - Purée z trawy cytrynowej
BRESK 1 łyżka
 - Mleko 3,2% MILI 500 ml
 - Śmietanka 34% YES CHEF 250 ml
 - Wywar drobiowy
lub warzywny 250 ml
 - Masło tradycyjne DEBIC
 - Oliwa z oliwek
- Sól, pieprz do smaku
- Dodatki:
- Soczewica czarna
 - Lardo ARCO
 - Sezam
 - Mikrokolendra,
mikrozodkiewka biała i czerwona
 - Oliwa EV chili OLLIO
 - Małże św. Jakuba 6 szt.



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Krem:

Białą część pora kroimy w półkrążki. Kalafior dzielimy na różyczki i drobno je siekamy.

W płaskim szerokim rondlu roztapiamy masło i oliwę, smażymy krótko półkrążki pora. Gdy por zmięknie, dodajemy do rondla posiekane różyczki kalafiora (odkładamy część porcji do dekoracji), warzywa przesmażamy na mocnym ogniu. Wlewamy do rondla wywar drobiowy i śmietankę, gotujemy około 20-25 minut aż do momentu gdy kalafior będzie miękki - w międzyczasie podlewamy go mlekiem, by konsystencja zupy nie była zbyt gęsta. Pod koniec gotowania dodajemy łyżkę purée z trawy cytrynowej i całość miksujemy z odrobiną zimnego masła. Krem doprawiamy solą i pieprzem do smaku, po czym przecedzamy przez drobne sitko.

Dodatki:

Czarną soczewicę gotujemy wg wskazań na opakowaniu.

Lardo kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na patelni bez dodatku tłuszczu aż do uzyskania drobnych skwarków.

Ziarna sezamu prażymy na suchej patelni aż do uzyskania złotego koloru.

Odłożoną porcję siekanych różyczek kalafiora pieczemy w piecu około 15 minut w temperaturze 170°C z odrobiną oliwy i soli.

Małże św. Jakuba smażymy na teflonowej patelni po pół minuty z każdej strony na oliwie z oliwek.

Do talerza nalewamy krem i dekorujemy wg uznania.