



ŁOSOŚ NA PURÉE Z GROSZKU

**Tomasz
Nakonieczny**

autor przepisu

Liczba porcji: 10

SKŁADNIKI

Łosoś **1,5 kg** • Groszek zielony mrożony **1 kg** • Szparagi białe **5 szt.** • Szparagi zielone **5 szt.** • Rzodkiewka **3 szt.** • Oliwa cytrynowa **50 ml** • Limonka **2 szt.** • Miód **1 łyżeczka** • Masło klarowane • Chrobotek **200 g**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę wyporcuj, wyjmij ości i wstaw do solanki 4% (40 g soli na 1 l wody). Mrożony groszek zmiksuj w Thermomiksie z wodą, przecedź przez sitko, zagrzej i dopraw do smaku z dodatkiem soku z limonki.

Z oliwy cytrynowej, miodu i odrobiny soli przygotuj dressing. Szparagi i rzodkiewkę pokrój cienko na mandolinie, przełóż do wody z lodem, a przed podaniem wymieszaj z dressingiem. Chrobotka ugotuj w wodzie z cukrem, wysusz.



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**