



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PANIEROWANE KALMARY Z DIPEM JOGURTOWO-PAPRYKOWYM



SKŁADNIKI (NA 2 PORCJE):

- kalmary Loligo mrożone EPIC 400 g
- purée z czosnku BRESC 1 łyżeczka
- purée z trawy cytrynowej BRESC 1 łyżeczka
- panierka gastronomiczna Crispy Crazy AIOLI PRODAC 300 g
- świeże chili ½ sztuki
- sól w płatkach JOZO
- herbata cytrusowa 1 saszetka
- ocet czerwony szalotka BEAUFOR 3 łyżki
- woda 250 ml
- świeża kolendra 2 gałązki
- cytryna 1 szt.
- olej kokosowy 300 g
- jogurt naturalny 3,5% MILI 200 g
- Tabasco® Brand Green Pepper Sauce
- limonka ½ szt. (skórka, sok)
- papryka słodka wędzona PRYMAT 3 g
- papryka grillowana 100 g
- mięta świeża 2 g



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kalmary:

Kalmary kroimy w krążki. Przygotowujemy napar herbaciano-octowy: herbatę cytrusową zaparzamy w szklance wody, dodajemy ocet szalotkowy. W naparze blanszujemy kalmary przez około 1 minutę. Następnie marynujemy je w purée z czosnku i trawy cytrynowej z odrobiną soli w płatkach oraz świeżo siekaną papryczką chili. Kalmary panierujemy w panierce Crispy Crazy według sposobu przygotowania na opakowaniu. Panierowane kalmary smażymy na rozgrzanym oleju kokosowym.

Dip:

Paprykę grillowaną miksujemy z jogurtem naturalnym i sokiem z limonki. Następnie dodajemy do dipu otartą skórkę z limonki, posiekaną miętę oraz wędzoną paprykę. Doprawiamy do smaku kilkoma kroplami Tabasco® Brand Green Pepper Sauce.

Kalmary układamy na desce, posypujemy świeżą kolendrą i dekorujemy cząstkami cytryny, podajemy z dipem jogurtowo – paprykowym.