



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA NA PUREE Z TOPINAMBURU I ZE SZPINAKIEM



SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 150 g filetu łososia
- 0,5 kg topinambura
- 1 l mleka MILI
- 0,5 l bulionu warzywnego
- 100 g masła
- 100 g sera Grana Padano ARCO
- 200 g świeżego jarmużu
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprzu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Obierz topinambur ze skórki, następnie gotuj w mleku i bulionie. Gdy topinambur zmięknie, przemiksuj na gładką masę i dodaj masło z serem. Oczyść jarmuż, odetnij grube części i przesmaż na maśle z czosnkiem. Łososia smaź na oliwie z dodatkiem masła i wyłóż go na talerzu z innymi dodatkami.

Całość posól i dodaj świeżo mielony pieprz.