

HALFASÍRT CSÍPŐS UBORKÁS ÉDESBURGONYA SALÁTÁVAL - AVIKO



Halfasírt csípős uborkás édesburgonya salátával - Aviko Food Service

Halfasírt csípős uborkás édesburgonya salátával - Aviko Food Service A halat curry pasztával, lime levével, sóval, tojással, korianderrel, halszósszal robotgépben pépesítjük (nem kell túl finomra). Hozzáadjuk a ceruzababot és a megtisztított garnélát. Eldolgozzuk és fasírtokat formázunk belőle. A kígyóuborkát meghámozzuk, magját kikaparjuk és vékony szeletekre vágjuk. Hozzákeverjük a szintén vékonyra vágott chilit és a lilahagymát. A lime levét, cukrot, sót kevés vizet felforraljuk és kicsit besűrítyük, majd hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a koriander és a menta levelét vékony csíkokra vágva. Ha kihűlt, elkeverjük az uborkás raguval. Az édesburgonyát kisütjük. Összeforgatjuk a kész uborkasalátával. A halfasírtokat kevés zsiradékon aranybarnára sütjük. A halfasírtokat tálra rendezzük és kis tálkában mellé kínáljuk az édesburgonyás uborkasalátát.

Elkészítés

A halat curry pasztával, lime levével, sóval, tojással, korianderrel, halszósszal robotgépben pépesítjük (nem kell túl finomra). Hozzáadjuk a ceruzababot és a megtisztított garnélát. Eldolgozzuk és fasírtokat formázunk belőle. A kígyóuborkát meghámozzuk, magját kikaparjuk és vékony szeletekre vágjuk. Hozzákeverjük a szintén vékonyra vágott chilit és a lilahagymát. A lime levét, cukrot, sót kevés vizet felforraljuk és kicsit besűrítyük, majd hagyjuk kihűlni. Hozzáadjuk a koriander és a menta levelét vékony csíkokra vágva. Ha kihűlt, elkeverjük az uborkás raguval. Az édesburgonyát kisütjük. Összeforgatjuk a kész uborkasalátával. A halfasírtokat kevés zsiradékon aranybarnára sütjük. A halfasírtokat tálra rendezzük és kis tálkában mellé kínáljuk az édesburgonyás uborkasalátát.

Hozzávalók

- | Fehér tengeri halfilé kg 0,25
- | Garnéla, nyers kg 0,15
- | Vörös curry paszta, zöldcitrom



- | Chili paprika db 1
- | Lilahagyma kg 0,05
- | Lime, cukor, koriander levél, menta
ízlés szerint
- | Édesburgonya kg 0,25

Je kunt zoveel meer (met Aviko)