



Королевские креветки с ореховым маслом на салате из лука



Приготовление 25 Mins
Время 40 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL с 2015 года

Королевские креветки

100 г сливочного масла
450 г королевских креветок
Соль

Нагреть масло до приобретения им орехового цвета. Пропустить масло через кофейный фильтр. Ореховое масло вместе с королевскими креветками положить в пакет и вакуумировать с уровнем интенсивности 1. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 53 °C в течение 20 Mins

Салат из лука

400 г лука-порея

Помыть лук-порей, нарезать кусочками по 4 см и приготовить как для жульена. Положить лук-порей в пакет и вакуумировать с уровнем интенсивности 2. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки в холодную камеру. Готовить на пару.

Put the food in

Steaming 86 °C в течение 20 Mins

6 ст. л. оливкового масла
4 ст. л. лимонного сока
немного лимонной цедры
Соль
1 ч. л. горчицы
Перец, молотый, черный

Хорошо перемешать все ингредиенты для соуса Винегрет. Добавить теплый лук-порей, перемешать.





Украшение

30 г фундука

Порезать фундук крупными кусками и обжарить на сковороде без жира. После приготовления слегка обжарить креветки с небольшим количеством орехового масла из пакета и посолить.

Подавать салат из лука с креветками, добавив сверху жареный фундук.

Аксессуары

Емкость для термообработки перфорированная, 430 × 370 × 25 мм

Пакет для вакуумирования

