



# Kanola yağı köpüğü, avokado-patates pürelİ somon konfit

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Piştirme süresi	1 Saat 20 Dak.
Porsiyon	2
Cihaz	Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

## Avokado-patates püresi

4 Patates, unumsu pişirilmiş

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli fırın tepsisine koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

**Buğulama esnasında 100 45 Dak. °C**

1 Avokado

2 Çor. k. Tereyağı

Tuz

Avokadonun kabuğunu soyun, haşlanmış patates ve tereyağıyla birlikte bir tencereye koyun ve püre haline getirin. Tuz atıp tadına bakın.

## Kanola yağı köpüğü

30 g Yumurta sarısı

130 g Yumurta

7 g Hardal

6 g Tuz

250 ml Kanola yağı

Yumurta sarısı, yumurta, hardal ve tuzu yüksek bir kaba koyun ve karıştırma çubuğuyla karıştırın. Sürekli karıştırırken kanola yağın yavaş yavaş kütleyle ekleyin. Kütleyle bir krema aletine koyun ve 2 kapsülle gazlayın. Krema aletini yakl. 30 dakika 50 °C sıcaklıkta bir su banyosunda ısıtın.

## Somon

2 Somon dilimleri

1 Sap Limon otu

1 Çili biber, kırmızı, taze





- 1 Limon, Kabuk
- ½ Portakal, Kabuk
- 1 Misket limonu yaprađı
- 4 or. k. Zeytinyađı
- Tuz

Somonu tuzlayın. Limon otunu üzerine vurun ve e bölün. ilinin çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük kesin. Limon ve portakal kabuğu, misket limonu yaprağı, zeytinyağı ve tuz ile birlikte vakum torbasına koyun 2. kademede vakumlayın. Somonu delikli fırın tepsisine yerleştirin ve hala sıcak pişirme alanına sürün. Buharla pişirin.

#### **Piřirilecek yemeđi koyun**

**Buğulama esnasında 48 35 Dak.  C**

Somonu torbadan alın, kağıt havluyla kurutun, bir tabağa yerleştirin ve flambe edin.

## Servis yapın

- Ot salatası
- Limon yağı

Avokado-patates püresini tabağın ortasına koyun ve üzerine somonu yerleştirin. zerine kanola yağı köpüğünü dkn, ot salatasını kıvrımlandırın ve biraz limon yağı dkn.

## Aksesuar

- 2 delikli fırın tepsi
- Kisag krema aleti

