Kanola **yağı köpüğü,** avokado-patates püreli somon konfit

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Pişirme 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 yağını yavaş yavaş kütleye ekleyin. Kütleyi 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 yaprağı

4 Çor. k. Zeytinyağı

Tuz

Somonu tuzlayın. Limon otunu üzerine vurun ve üçe bölün. Çilinin 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.

Pişirilecek yemeği 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. Üzerine kanola yağı köpüğünü dökün, ot salatasını kıvrımlandırın ve biraz limon yağı dökün.

Aksesuar

2 delikli fırın tepsisi

Kisag krema aleti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019