

Палтус с рисом



Ингредиенты

- Соус сырный sake:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 150 г
- Бульон куриный 150 мл
- Клешни краба 100 г
- Масло сливочное 10 г
- Саке 30 мл
- Лук шалот 10 г
- Соус соевый 10 мл
- Палтус с рисом:
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 15 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 10 г
- Палтус 80 г
- Рис для суши 50 г
- Соус сырный с sake 30 мл
- Кунжут кимчи 1 г
- Лук сибулет 5 г
- Бульон к уриный 15 мл

Приготовление

Соус сырнй sake:

Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.

Добавить куриный бульон, соевый соус, плавленый сливочный сыр, sake.

Палтус:

Рыбу обжарить на сковороде до готовности.

В сковороде обжарить рис, добавить бульон, плавленый сливочный сыр и довести до готовности.

На тарелку выложить рис, рядом рыбу и сверху полить соусом. Рыбу украсить кунжутом и луком.

На рис сверху накрошить мягкий в рассоле сыр Hochland Professional.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г



Сыр мягкий в рассоле
400 г