



Цветная капуста соусом Чеддер



Ингредиенты

- Масло сливочное 20 г
- Мука 20 г
- Молоко 300 г
- Сыр плавильный Чеддер Hochland Professional . 80 г
- Вода 150 г
- Сахар 150 г
- Сироп п/ф 150 шт
- Изюм 100 шт
- Бешамель с соусом Чеддер 50 г
- Цветная капуста (соцветия бланшированные) 70 г
- Изюм в сиропе 5 г
- Тыквенные семечки (обжаренные) 1 г
- Миндаль лепестки (обжаренные) 3 г
- Микрозелень для украшения

Приготовление

Соус Бешамель:

На сливочном масле обжарить муку (без цвета).

Постепенно добавлять молоко, вымешать венчиком до однородной консистенции.

Добавить соус Чеддер Hochland Professional.

Взбить соус блендером, протереть через сито.

Сироп:

Растворить сахар в воде, вскипятить.

Снять с огня.

Остудить.

Изюм в сиропе:

Промыть изюм, обсушить.

Залить сиропом.

Цветная капуста с соусом Чеддер Hochland Professional:

Бланшированную цветную капусту обжарить во фритюре, в сотейнике с маслом.

Перекинуть в миску с салфеткой, чтобы убрать лишнее масло, подсолить.

На дно тарелки положить соус бешамель.

Поверх положить цветную капусту.

Выложить изюм, тыквенные семечки, миндаль и микрозелень.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг