

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Comber jagnięcy

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi
z sosem pomarańczowym



www.fronerigastro.pl

Comber jagnięcy

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi z sosem pomarańczowym

SKŁADNIKI:

Lody Pomarańczowo-Czekoladowe z sosem pomarańczowym (1 gałka)

Comber jagnięcy (0,5 kg)

Przyprawy do marynaty: sól 2 g, pieprz 1 g, tymianek 2 g, majeranek 2 g, czosnek 1 g

Puree marchwiowo-pomarańczowe:

marchew 200 g, masło 50 g, sok z pomarańczy 60 ml, sól, imbir puder do smaku

Batat (1 sztuka na chipsy)

Brokuł dziki (100 g)

Marchew fioletowa (1 szt.)

Sos pieprzowy (100 ml)



SPOSÓB PODANIA:

1. Na talerz nakładamy łyżką puree z marchewki



2. Na puree kładziemy dwa kotlety i polewamy sosem pieprzowym



3. Z boku kładziemy warzywa i chipsy



4. Kompozycję zwieńczamy gałką Lodów Pomarańczowo-Czekoladowych z sosem pomarańczowym Schöller

