

SCHÖLLER®
I C E C R E A M



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Łosoś ze szparagami

z Sorbetem Mango-Marakuja



www.fronerigastro.pl

Łosoś ze szparagami

z Sorbetem Mango-Marakuja

SKŁADNIKI:

Sorbet Mango-Marakuja (1 gałka)

Filet z łososia (120 g)

Szparagi zielone (3 szt.)

Puree z buraka (100 g),

Liście młodego buraka (do dekoracji)

Sos z rokitnika:

owoce rokitnika 100 g, cukier 15 g

Chips ze skóry łososia (1 szt.)

Skóra łososia suszona w piecu (1 godz., 100°C), smażona na głębokim oleju do momentu uzyskania chrupkości.



SPOSÓB PODANIA:

1. Na talerzu układamy zblanszowane szparagi, a na nie kładziemy filet z łososia



2. Całość polewamy sosem z rokitnika, a na łososia kładziemy chips ze skóry



3. Obok układamy puree z buraka oraz młode listki buraka i owoce rokitnika



4. Kompozycję zwieńczamy gałką Sorbetu Mango-Marakuja Schöllera

