MIEJSCE INSPIRACJI

Tatar z organicznego łososia wędzonego z burakiem, musem ze śliwki węgierki oraz jabłkami w occie

SKŁADNIKI

- Łosoś wędzony 400g
- Burak ćwikłowy 250g
- Jabłko antonówka lub szara reneta 2 szt
- Śliwka węgierka mrożona 250g
- Ojej lniany 50 ml

Łososia kroimy w drobną kostkę, buraka obieramy i kroimy w taką samą kostkę jak łososia, doprawiamy solą, miodem i pieprzem.

Buraki odstawiamy by się zamarynowały.

Jabłko kroimy w kosteczkę i marynujemy w occie jabłkowym. Śliwkę rozmrażamy, następnie smażymy na karmelu do momentu rozgotowania i odparowania nadmiaru płynu. Tak usmażone śliwki, za pomocą blendera, przerabiamy na mus.

Łososia, buraczki, jabłka i mus z śliwki łączymy razem i doprawiamy solą i pieprzem oraz olejem lnianym.

Lublin MIASTO INSPIRACJI