



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Спомени от кухнята: Омар, чипс и сметанов дресинг от Джон



4 порции

### СЪСТАВКИ

4 **омара**  
50 мл пречистено **масло**  
Магданоз  
Картофи „Марис пайпър“  
Говежда мас за приготвяне на чипса

#### За сметановия дресинг:

2 с. л. **горчица** на прах  
2 твърдо сварени **яйчни жълтъка**  
125 мл **пълномаслена сметана**  
3 с. л. бял винен оцет  
100 мл зехтин  
Сол  
Пипер

#### За украсата:

6 лимона  
Кресон

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Обелете и нарежете картофите като за чипс, след това ги сварете във вряща вода, докато не омекнат леко. Отцедете ги върху плоска тава и ги оставете да изстинат. След това ги оставете в хладилника за един час (в идеалния случай за 12 часа).

Поставете омарите в хладилника 1 ч преди да започнете да ги готвите.

Поставете всички съставки за сметановия дресинг в кухненски комбайн (с изключение на зехтина) и разбъркайте. Сега постепенно добавете зехтина и овкусете. Овкусете със сол и прясно смлян бял пипер на вкус.

Разрежете омара наполовина, почистете и гриловайте в тиган с дебело дъно, първо от долната страна 1 – 2 минути да се оцвети. След това обърнете и добавете пречистеното масло и гответе още 5 минути.

Изсипете чипса в гореща мазнина, изпържете, подсушете и овкусете с морска сол.

Сервирайте готовия омар с гарнитура от малко магданоз, лимон и кресон, с чипса и сметановия дресинг.



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

### СПОМЕНИ ОТ КУХНЯТА: ДЖОН

Това беше моето любимо ястие от менюто, което приготвях в моя ресторант. Поръчвах омарите от Северен Уелс и ги сервирах с любимия ми два пъти пържен чипс и моя собствен сметанов дресинг, много английски, който ми напомня моето детство.