



SALATĂ DE FRUCTE ASIA DE SUD-EST

SALATĂ DE FRUCTE ASIA DE SUD-EST



4 PORȚII

INGREDIENTE

1 mango
1 pară
1 măr
1 pepene
30 gr zmeură
zahăr
apă
ardei iute Thai
piper Timut
migdale prăjite
sirop de ghimbir
lemongrass
amestec chinezesc de
5 condimente

MOD DE PREPARARE

Se taie fructele în cuburi.

Se prepară într-o oală siropul de zahăr din tigaie cu zahăr și apă 50/50, citronelă, ardei iute Thai, piper Timut și amestecul de 5 condimente chinezești.

Se folosește sertarul Sous-Vide și se pun fructele și siropul de zahăr împreună în punga mică. Se lasă punga în sertarul Sous-Vide timp de 10 minute. Între timp, se taie migdalele.

Se servesc așezând fructele pe sos de zmeură, zmeură și ghimbir, care au fost amestecate într-un mixer. Se folosesc migdale pentru decor și se servesc.

