



PULPĂ DE MIEL CU SALSĂ VERDE ȘI GHIMBIR

PULPĂ DE MIEL CU SALSĂ VERDE ȘI GHIMBIR



2 PORȚII

INGREDIENTE

1 pulpă de miel dezosată
ulei de măsline
20 g iaurt
2 g de șofran
sare
1 piersică
cub de unt
piper

SALSĂ VERDE

ghimbir
coriandru
1 anchovy
10 cl ulei de măsline
100 ml de oțet balsamic
30 gr din partea de mijloc moale a pâinii, cu coaja scoasă

PREPARATION

Folosiți o jumătate de porție de iaurt care va rămâne natur. Cealaltă jumătate de porție se amestecă cu șofran și sare. Se taie piersica în felii și se lasă la înmuiat într-o oală cu unt și piper.

Se pregătește salsa verde amestecând ghimbir, coriandru, anchovy, ulei, miez de pâine și oțet balsamic într-un blender. Se adaugă sare și piper.

Se prăjește carnea de miel într-o tigaie cu unt, sare și piper până capătă o culoare auriu-maronie. Se decorează farfuria cu două dungi colorate cu iaurt alb și galben (cu șofran) și se așază mielul tăiat în două. Se folosesc piersici și salsa verde pentru a completa farfuria.

