fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Rillettes z łososia bez cukru - przepis

Gotowanego łososia łączymy z serkiem. Porcje formujemy mokrymi łyżkami.

Składniki

Masa

- 500 g łososia bez skóry
- 200 g Philadelphia
- skórka 1 cytryny i sok ½ cytryny
- przyprawy

Gotowanie

- 2 łyżki soku cytrynowego
- kilka ziaren pieprzu
- 1 liść laurowy
- 1 szalotka, plasterki
- łodygi małego pęczka koperku
- zimna woda

Sos

- 1 łyżeczka musztardy ziarnistej bez cukru
- 5 łyżek crème fraîche

Podanie

- 8 plastrów łososia wędzonego, około 300 g
- 50 g ikry łososia keta
- koperek, cząstki cytryny, sałata z dressingiem
- chleb sodowy bez cukru

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Przykryj łososia i dodatki do gotowania zimną wodą. Łagodnie zagotuj; zmniejsz ogień, gotuj 4 minuty. Odstaw na 5 minut; wyjmij, rozdrobnij widelcem, ostudź.

2. Zmiksuj serek. Dodaj rybę; miksuj pulsacyjnie. Łyżką wmieszaj skórkę, sok i przyprawy.

3. Dwiema mokrymi łyżkami przekładaj i obracaj masę w jajowate porcje. Przykryj folią; chłodź minimum 2 godziny, najwyżej 2 dni. Połącz musztardę, śmietanę i przyprawy.

4. Na 8 talerzach ułóż wędzonego łososia, porcje masy i sos. Dodaj po ½ łyżeczki ikry, koperek, tosty, cytrynę i sałatę.

Źródło przepisu: https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/salmon-rillettes/