

расчёт на одну порцию



# БАТАТ СО СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батат WE FRY BAT21 — 150 г
- Зелёная спаржа — 70 г
- Сливочное масло — 10 г
- Соль — 2 г

## Для соуса:

- Трюфельное масло — 40 г
- Яичный желток — 20 г
- Белый винный уксус — 10 г
- Соевый соус — 2 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат фри любым удобным способом.
2. Готовим спаржу. В кипящую воду добавляем соль и сливочное масло. В полученной жидкости бланшируем спаржу.
3. Готовим трюфельный соус. В холодной миске взбиваем предварительно охлаждённый яичный желток с белым винным уксусом и соевым соусом. В полученную массу вводим тонкой струйкой трюфельное масло до получения однородной пышной текстуры.
4. Для эффектной подачи перемешиваем хрустящую спаржу с горячим бататом фри и красиво выкладываем на тарелку. Соус подаём в отдельном соуснике.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!