



расчёт на одну порцию

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!

ДИППЕРЫ С РИЕТОМ ИЗ СКУМБРИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дипперы WE FRY D01 — 120 г
- Свежая скумбрия — 1 шт, 400 г
- Сливки 20% — 150 г
- Белое вино — 100 г
- Рыбный бульон (от скумбрии) — 50 г
- Репчатый лук — 50 г
- Морковь — 50 г
- Сливочное масло — 20 г
- Растительное масло — 10 г
- Свежий тархун — 3 г
- Свежая петрушка — 3 г
- Вода — 1 л
- Соль — 13 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В кастрюле доводим до кипения литр воды и вино с добавлением тархуна, петрушки и 10 г соли. Опускаем в кипящий бульон скумбрию (без разделки, целиком). Варим на медленном огне 10 минут.
2. Достаём готовую рыбу, охлаждаем до комнатной температуры и разбираем на чистое филе без кости. Рыбный бульон не выливаем: он пригодится для получения нужной консистенции риета.
3. Подготавливаем вкусовое оформление для скумбрии: на сковороде обжариваем лук и морковь, нарезанные соломкой. Когда пассеровка будет готова, добавляем сливки и бульон. Кипятим 1 минуту, снимаем с огня и даём остить.
4. Соединяем половину скумбрии с обжаренными в сливках овощами, 3 г соли и пробиваем блендером до однородной консистенции. Затем соединяем полученную массу с остатками отварной скумбрии и тщательно перемешиваем.
5. Выкладываем готовый риет в банку, миску, соусник или другую форму. Выравниваем поверхность риета и заливаем растопленным сливочным маслом. Убираем в холодильник и даём сливочному маслу застыть.
6. Готовим картофельные дипперы любым удобным способом.
7. Создаём контраст: подаём горячие дипперы с охлаждённым риетом.