



расчёт на одну порцию

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофельные слайсы WE FRY SL01 — 100 г
- Мясной фарш — 50 г
- Сливки 20% — 120 г
- Пармезан — 70 г
- Оливковое масло — 30 г
- Свежий шпинат — 10 г
- Мускатный орех — 3 г
- Лимонный сок — 2 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Обжариваем мясной фарш до готовности.
2. Раскладываем дефростированные картофельные слайсы одним слоем в гастроёмкость. Далее выкладываем обжаренный мясной фарш и ещё один слой картофельных слайсов.
3. Сливки (40 г) смешили с молотым мускатным орехом, заливаем в форму. Сверху посыпаем тёртым пармезаном и запекаем в пароконвектомате при t 180 °C 35 минут. Достаём и даём остить, затем аккуратно нарезаем кондитерским кольцом.
4. Бланшируем свежий шпинат 3 минуты, затем откидываем на дуршлаг. Когда вода стечёт, соединяем шпинат с оливковым маслом и пробиваем блендером до однородной массы ярко-зелёного цвета.
5. Отдельно на сильном огне выпариваем сливки (80 г) с солью и лимонным соком.
6. Выкладываем готовый, вырезанный по форме гратен в центр тарелки. По кругу наливаем соус из сливок, поверх сливочного соуса — зелёное масло.

WE
FRY ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!