

расчёт на одну порцию

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S22 — 150 г
- Свежая говядина — 45 г
- Перепелиное яйцо — 1 шт., ~10 г
- Соевый соус — 7 г
- Вустерширский соус — 5 г
- Каперсы — 3 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для идеального баланса текстуры и сочности, рекомендуем нарезку мяса кубиком 3–4 мм. Не доставайте мясо заранее: перед нарезкой говядина должна быть хорошо и равномерно охлажденной, при t 0–4 °С.

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. В небольшой миске соединяем вустерширский и соевый соусы.
3. Сырую говядину нарезаем мелким кубиком и смешиваем с полученным соусом. Аккуратно выкладываем на тарелку, используя кулинарное кольцо.
4. Готовый тартар украшаем сырым перепелиным яйцом и двумя каперсами. Подаём с горячим картофелем фри.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!