

CARPACCIO Z TRESKY A KREKET S KAKI PERSIMON BOUQUET A OMÁČKOU Z MEDU A CURRY



Přísady:

Carpaccio:

250 g tresky

100 g krevet

200 g kaki Persimon Bouquet

šťáva z citronu

Octová omáčka z medu a curry:

¾ l oleje

¼ l octa

sůl

pepř

1 lžička hořčice

1 lžička curry

1 polévková lžičice medu

Příprava:

Odkostíme a sundáme kůži z tresky. Rozložíme tresku a navrch položíme krevety. Opatrně srolujeme. Pozor, aby krevety zůstaly uvnitř svinuté tresky (vznikne nám taková trubička).

Uložíme do ledničky na několik hodin, dokud nebude svitek dostatečně tuhý, abychom ho mohli na strojku krájet na tenké plátky.

Stejně nakrájíme na tenké plátky také kaki Persimon Bouquet a rozložíme ho na plátky z tresky. Nakonec ozdobíme octovou omáčkou z medu a curry.

