**Шеф-повар гастробара «Аляска» Алексей Павловский рассказывает о своем суперморском салате, который он придумал для фестиваля «Тайгастро».**

Салат RAW

Для начала готовим соус севиче:

Сахар — 12 г

Сок лайма — 60 г

Паста Том Ям — 10 г

Сок лимона — 50 г

Чеснок — 8 г

Имбирь — 15 г

Соус соевый — 45 г

Имбирь и чеснок мелко рубим ножом — в крошку. Смешиваем сахар, сок лайма и лимона, имбирь, чеснок, пасту Том Ям и соевый соус в гастроемкости венчиком до растворения сахара. Соус готов.

Теперь переходим собственно к салату.

Ингредиенты (на 1 порцию):

Нерка — 20 г

Омуль — 20 г

Гребешок — 20 г

Соус севиче — 30 г

Огурец свежий — 30 г

Помидор свежий — 30 г

Лук красный — 5 г

Редис — 5 г

Пюре из батата — 15 г

Кинза — 5 г

Филе нерки, омуля и гребешок нарезаем небольшим кубиком 0,5х0,5 см. Маринуем рыбу 5 минут в соусе севиче, добавляем соль и перец. Добавляем к рыбе и гребешку нарезанные помидоры и огурцы, красный лук и редис, перемешиваем вместе с оливковым маслом. Выкладываем салат горкой на тарелку. Украшаем его каплями пюре батата и кинзой сверху.

