Сугудай из нельмы с маринованными зелеными яблоками

Николай Бобров, бренд-шеф ресторана Tunguska, Красноярск

Ингредиенты

Нельма, филе 50 г

Масло пряное лимонное 6 г

Маринованный лук 15 г

Яблоки маринованные 25 г

Сок лайма 2 г

Горчица в зернах 3 г

Соль, перец

Зеленое масло 1 г

Укроп и красный щавель (на декор)

Пряное лимонное масло:

Масло растительное 1 л

Цедра лимона 330 г

Душистый перец горошек 20 г

Кориандр горошек 20 г

Яблоки маринованные:

Зеленые яблоки 1 кг

Укроп 40 г

Уксус яблочный 65 г

Вода 200 г

Сахар 40 г

Соль 10 г

Лук маринованный:

Лук красный 1 кг

Сок лайма 125 г

Масло пряное лимонное 150 г

Соль 10 г

Сахар 5 г

Приготовление

Пряное лимонное масло. Соединить ингредиенты, поместить в сувид на 80 градусов. Без сувида — прогреть, не

доводя до кипения.

Яблоки маринованные. Яблоки почистить, нарезать кубиками 5-7 мм, соединить с водой, уксусом, сахаром, солью, укропом и мариновать полтора-два часа.

Маринованный лук. Лук нарезать кубиком 3-4 мм, соединить с соком лайма, маслом пряным лимонным и вакуумировать. Можо просто перемешать в пластиковом контейнере.

Блюдо. Нельму нарезать кубиком 1 см, добавить маринованный лук, яблоки, лимонное пряное масло, соль, перец, сбрызнуть соком лайма. Перемешать. В глубокую тарелку, боул, выложить сугудай, добавить горчицу, украсить зеленым пряным маслом, укропом и

красным щавелем.

