**Палтус с вялеными томатами**

от Максима Тарусина, шеф-повара ресторана «Восход»

**ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):**

* филе палтуса, 160 г
* соус унаги, 7 г
* соус кимчи, 5 г
* соль, 1 г
* вяленый томат, 50 г
* томаты пилати, 2 шт
* микрозелень, 2 г
* чесночное масло, 5 г
* оливковое масло, 8 г
* картофельное пюре, 120 г
* соус свит чили, 10 г
* амброзия чесночная, 45 г

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Режем и жарим чеснок, добавляем томаты пилати, соль, перец, тушим 30 мин. на медленном огне. Смешиваем с готовым картофельным пюре.

Филе палтуса маринуем в соусе унаги, чесночном масле и кимчи.
Запекаем при температуре 180 градусов в течение 9 мин.

Пюре выкладываем на тарелку, на него палтуса, соус песто, вяленый томат, микрозелень, поливаем оливковым маслом.