

KARÁCSONYI KACSA LILA KÁPOSZTÁVAL CSICSÓKA PÜREVEL



Gourmet baba
receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

- 4 db kacsamell
- 1 kis fej lilakáposzta
- 1 kg csicsóka
- 200 gr margarin
- 200 ml növényi tejszín
- rozmaring
- só
- bors - örölt és szemes
- babérlevél
- 2 ek cukor
- 3 ek ecet

CSINÁLJUK MEG!

A kacs combokat egész borssal rozmaringgal és a "vajjal" tegyük a 60 percre a 58 fokos Sousvide kádba.

Amíg elkészül a kacs, tisztítsuk meg a csicsókát, és a párolt káposztát. A csicsókát főzzük meg sós vízben. Ha elkészült akkor készítsük el, a margarinnal és a tejszínnel, hogy egy jó homogén pürét kapjunk.

A cukrok karamellizáljuk meg majd a szálasra vágott lilakáposztát forgassuk meg rajta. Tegyük bele a borsot a babérlevelet és a sót, majd hagyjuk párolódni. amikor már majdnem kész tegyük rá az ecetet. Hagyjuk párolódni.

Amíg a körettel elkészülünk a kacs mellett kivesszük a Sousvide-ből és 3-3 perc alatt rose-ra sütjük, habzó "vajon".

ELŐKÉSZÍTÉS : 60 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 5 PERC

