



расчёт на одну порцию

с подачей соуса 50 г

СТРИПСЫ С СЫРНОЙ ПЕНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стрипсы WE FRY FMB21 — 150 г
- Сливки 33% — 80 г
- Копчёный (колбасный) сыр — 50 г
- Адыгейская смесь специй — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим стрипсы любым удобным способом.
2. Готовим соус: в сотейнике доводим до кипения сливки, добавляем мелко нарезанный копчёный сыр и адыгейскую смесь специй. Даём прокипеть, затем снимаем с огня и пробиваем блендером до однородной массы.
3. Делаем из соуса пену: заливаем сырно-сливочную массу в сифон, ставим баллончик с газом, плотно закручиваем (при необходимости, для приготовления всей пены, после берём ещё один баллончик с газом и повторяем этот шаг). Взбалтываем сифон и по нажатию аккуратно распределяем пену в соусник, взвешиваем нужное количество для одной порции.
4. Подаём с горячими картофельными стрипсами, по желанию украшаем рубленой сезонной зеленью или мелкими веточками розмарина.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!