



расчёт на одну порцию

# ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ДИППЕРАМИ ФРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дипперы фри WE FRY D01 — 150 г
- Свежий (охлаждённый) лосось — 45 г
- Огурец — 20 г
- Лимонный сок — 18 г
- Сахар — 18 г
- Помидор — 14 г
- Репчатый лук — 6 г
- Лук-сибулет (шнитт-лук) — 2 г
- Куркума — 1 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим дипперы фри любым удобным способом.
2. Готовим лимонный соус: соединяем лимонный сок, сахар и куркуму. Не перемешивая, доводим до кипения и даём выпариться 3 минуты. Важно: не даём смеси кристаллизоваться.
3. Снимаем кожуру с огурца и помидора, удаляем семечки, чтобы осталась только мякоть. Мелко рубим.
4. Нарезаем свежий лосось мелким кубиком. Перед нарезкой обязательно проверяем рыбу на наличие костей. Соединяем лосось, огурец, помидор и лимонный соус.
5. Аккуратно формируем тартар с помощью кулинарного кольца и выкладываем его на тарелку. Сверху посыпаем мелко рубленным шнитт-луком.
6. Создаём контраст: подаём охлаждённый тартар с горячими дипперами.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!