



Рецепт от шеф-повара ресторана «Своя среда» Александра Неведова



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

- Осьминог — 50 г
- Сыр «Камамбер» — 15 г
- Картофель молодой — 50 г
- Томаты свежие — 30 г
- Яйцо-пашот — 1 шт.
- Масло оливковое — 20 г
- Микс-салат (Айсберг-Романо) — 20 г
- Рисовая бумага — 10 г
- Лимон свежий — 30 г
- Микрозелень — 2 г
- Смесь пряных трав, соль по вкусу

Сыр «Камамбер» опаливаем огнем и смешиваем с молодым картофелем, заранее обжаренным на растительном масле с ароматными травами и чесноком. Отвариваем осьминога в подсоленной воде и перекладываем его в сформированную из рисовой бумаги корзинку, добавляем дольки томатов, яйцо-пашот, салатный микс и микрозелень. Сбрызгиваем лимоном.

Блюдо готово, дополняем его бокалом любимого напитка и наслаждаемся неповторимым вкусом!