

Amasya Et Ürünleri Dry Aged Dallas Steak, Patates Kabuğuna Doldurulmuş Fırın Patates, Körpe Marul ve Danish Blue Peynir Salatası

Patates kabuğu ve püresi için malzemeler:

- 2 adet orta büyüklükte sarı patates
- 100 gr kaya tuzu
- 50 ml süt
- 60 gr tereyağı
- 30 ml krema
- 5 gr ince doğranmış frenk soğan
- 2 tutam deniz tuzu



Hazırlanışı:

Patatesler kaya tuzu ile 180 derece fırında yaklaşık 1 saat fırınlanır. Patatesler yatay kesilir ve patatesin içi boşaltılır. Kabuklar tereyağı ile fırçalanıp çıtır olması için fırınlanır. Süt krema ve tuz tavaya alınıp ısıtılır ve patatesler çırpılır en son tereyağı ve doğranmış frenk soğan ilave edilip sıkma poşetine konular ve sıcakta bekletilir.

Danish blue peynir sosu için malzemeler:

- 125 ml beyaz sarp sirkesi
- 125 gr şeker
- 125 ml su
- 10 gr sarımsak

Hazırlanışı:

Sürüp kıvamında çektirilir. Ezilmiş sarımsak eklenip soğumaya bırakılır ve peynir sosa ilave edilir

Danish blue peynir salatası için malzemeler:

- 125 gr Danish blue peynir
- 60 gr ayran
- 50 gr ekşi krema
- 50 gr mayonez
- 10 gr sarımsak
- 500gr Amasya Et Ürünleri Dry Aged Dallas Steak

Hazırlanışı:

Malzemeler iyice çırpılır. Körpe marul, kırmızı turp, Danish blue peyniri, kırmızı soğan, taze soğan sos ile karıştırılır resimdeki gibi yerleştirilir. Ardından etler tuz ve biber ile tatlandırılıp kömür ızgarasında pişirilir ve karamelize soğan ile sırlanır ve kesilip tahtaya yerleştirilir. Sıkma poşetindeki patates püresi çıtır patates kabuğuna doldurulur veresimde görüldüğü gibi tahta platforma yerleştirilir ve servis edilir.

Park Hyatt Sous Chef Murat Çakır

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.