

Risotto Usulü Patates ve Nane Püresi Amasya Et Ürünleri Dana Bonfile Madalyon

Malzemeler

- 160 gr Amasya Et Ürünleri Dana Bonfile
- Risotto usulü patates
- 50 gr patates
- 15 gr kuru soğan
- 5 ml zeytinyağı
- 10 gr tereyağı
- 5 gr taze kekik
- 100 ml sebze suyu
- 50 gr kuşkonmaz
- 25 gr mini havuç
- 15 gr brokoli
- 15 gr kırmızı soğan
- 3 adet nohut filizi
- 5 gr kavrulmuş fındık
- 10 ml dana sos
- Nane püresi
- 40 gr kuru soğan
- 13 gr zeytinyağı
- 1 gr tuz
- 50 gr taze nane



Hazırlanışı

İlk olarak naneler ayıklanır ve 5-10 saniye arası sıcak suda haşlanır. Ardından buzlu suda soğutulur ve soğanlar tavada zeytinyağı ile renk almadan pişirilir. Sonra blendera bütün malzemeler konular ve pürüzsüz hale gelene dek çekilir. Mini sebzeler ayıklanıp çok az haşlanır kenara alınır. Amasya Et Ürünleri Dana Bonfile tuz, biber, zeytinyağı ile lezzetlendirilir ve ızgarada izlenir. Patatesler soyulup mini küp halinde doğranır ve kaynayan suda 1 dakika haşlanıp soğutulur. Daha sonra tavaya zeytinyağı konular. İnce doğranmış soğanlar eklenir ve sotelenir. Sonra patatesler ve sebze suyu eklenerek risotto gibi pişirilir. Son olarak tereyağı ve parmesanla bağlanır. Sebzeler lezzetlendirilir ve tavada tereyağı ile sotelenir. Amasya Et Ürünleri Dana Bonfile 200 derecedeki fırında 2-3 dakika pişirilir ve tavada tereyağı ve kekik ile lezzetlendirilir. Tabağa sırası ile risotto usulü patates, dana madalyonları, nane püresi, sebzeler ve et sosu ilave edilir. Mikro filiz ile dekore edilerek servis edilir.

Crowne Plaza Florya Executive Chef'i İsmail Dönmez

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.