



SAŁATKA Z MAKARONEM BURACZANYM, JAJKIEM SOUS VIDE 63°C, PESTO Z JARMUŻU I RABARBAREM

Sposób wykonania:

Jajko wstaw do maszynki sous vide na temp. 63 st. C. na około 45 minut. Makaron buraczany gotuj w wodzie z solą i cukrem około 5-6 minut, następnie wyjmij i przelóż do wody z lodem, aby szybko ostygł. Rabarbar obierz z pierwszej warstwy, pokrój na cienkie plasterki, przelóż do metalowej miski, zasyp cukrem i lekko polej kremem balsamicznym. Liście jarmużu blanszuj w wodzie około 1-2 minut, wyjmij do wody z lodem. Dokładnie osusz z wody za pomocą ręcznika, przelóż do miksera i dodaj oliwę, prażone płatki migdałów i ser emiligrane, dopraw do smaku solą i pieprzem. Do głębokiego talerza wlej odrobinę pesto, do ugotowanego makaronu dodaj plastry rabarbaru i zwiń z niego gniazdo, ułóż na talerzu, dodaj ugotowane jajko i mikro ziota.

Składniki na 4 porcje:

Jajka x 4 szt.
Spaghetti z buraka Fit & Easy x 400 g
Sól, cukier, pieprz czarny
Rabarbar x 150 g
Krem balsamiczny
Jarmuż Fit & Easy x 80 g
Oliwa z oliwek
Płatki migdałów x 20 g
Ser emiligrane x 20 g
Mikro ziota jarmuż – do dekoracji