



Chřest s krémovým přelivem a uzeným lososem

Sezónní, tradiční pokrm s Alpro Cuisine

Příprava

1. Nakrájíme šalotku a rozdrtíme kuličky pepře. Šalotku osmahneme, až zprůsvitní. Zakápneme bílým vínem a 2 lžícemi citrónové šťávy. Necháme vařit a zredukujeme zhruba na čtvrtinu. Omáčku přecedíme do rendlíku. Přidáme Alpro Soya Cuisine a krátce přivedeme k varu. Rendlík sundáme z plotýnky a kousek po kousku do omáčky vmícháme 125 g studeného margarínu. Omáčku už nesmíme vařit, srazila by se. Pokrájíme najemno bylinky a jarní cibulku a přidáme je do omáčky. Dochutíme muškátovým oříškem, solí a pepřem. Udržujeme v teple až do servírování.
2. Do hrnce dáme vařit osolenou vodu. Oloupeme chřest a odlomíme jeho tvrdou část (1-3 cm). Vaříme doměkka (asi 15 minut v závislosti na tloušťce chřestu). Chřest vyjmeme z vody a dobře osušíme.
3. Umyjeme nové brambory a uvaříme v osolené vodě (al dente). Po vyndání je osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou. Na lžici margarínu osmažíme ve velké pánvi brambory dozlatova.
4. Chřest a uzeného lososa naservírujeme na 4 teplé talíře. Posypeme je pepřem, přidáme brambory a omáčku a ozdobíme dalšími bylinkami.



4 porce



30min



Ingredience

- 700 g bílého chřestu (cca 20 ks)
- 4 plátky (+/- 150 g) uzeného lososa
- 400 g nových brambor
- 125 g margarínu
- 125 ml Alpro Soya Cuisine
- 2 šalotky
- 125 ml bílého vína
- 1 citrón
- Čerstvé bylinky: pár snítek petržele, kerblíku a kopru, 2 jarní cibulky
- muškátový oříšek
- Bílý pepř
- Čerstvě mletý pepř
- sůl

Vyrobeno z

Alpro sójová alternativa smetany na vaření



Alpro rýžová alternativa smetany na vaření

