

Krewetki w szampanie



Składniki

Opis wykonania

szare krewetki
1 szt. - limonka
1 szt. - imbir
ciasto francuskie
szampan
olej kokosowy
mięta
winogrona
sól gruboziarnista

Krewetki w szampańskim sosie

Kupuję surowe, szare krewetki. Pozbawiam je pancerzyków i przygotowuję marynatę.

Na tarce ścieram sparzoną limonkę i obrany kawałek korzenia imbiru.

Marynuję w skórce z limonki, wyciśniętym z niej soku i imbirze.

Z ciasta francuskiego wycinam za pomocą szklanki kółka, nakłuwam je widelcem, smaruję pędzelkiem zamoczonym w oleju kokosowym, posypuję gruboziarnistą solą i piekę 15 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

W garnku podgrzewam szampana, dodaję szczyptę cukru i pieprz. Dorzucam krewetki i chwilę gotuję (tylko do ścięcia białka).

Krewetki wyławiam łyżką cedzakową i studzę. Do sosu dorzucam posiekaną miętę i winogrona przekrojone na pół.

Redukuję całość i miksuję.

Na upieczone krążki z ciasta francuskiego wykładam krewetkę i polewam odrobiną szampańskiego sosu.

TIP

Zamiast obierać imbir nożem i narażać go na utratę sporej części mięszu – można obierać go za pomocą łyżki, zeskrobując skórkę ;)

TIP TECHNICZNY

Gotowanie na gazie to doskonały sposób na przygotowanie posiłków. Jednak regulacja płomienia może budzić wątpliwości. Co tak naprawdę oznacza: gotować na średnim ogniu? Dzięki płytom FlameSelect bez trudu wybierzesz właściwą wartość grzania. Do przygotowania idealnego sosu do krewetek w szampanie skorzystaj z niskiego poziomu mocy - 2.