

Florin Petcu

Asian vibe

### **Ingrediente pentru 10 portii**

1,5 kg File șalău

10 Foi alge

30 g Knorr Pesto asian

20 g Knorr primerba creveti

500 g Morcovi

500 g Zucchini

500 g Dovlecel

2 buc Praz

200 g Unt

200 ml Smântâna de gătit

100 ml ulei de susan

100 g semințe susan

100 ml sos soia

3 g Lecitina

20 g spanac baby

20 g patrunjel

60 g panko japonez

Sare, piper

### **Mod de preparare:**

Am tăiat in transe longitudinale fileurile de șalău, apoi le-am uns bine de tot cu Knorr Pesto Asian. Am învelit fiecare baton cu alge. Am pus împreună 6 batoane de peste și le-am legat cu praz blansat. Am strâns totul cu folie de prosopețime dând o forma cilindrica. Am vidat și am gătit la sous vide 60 grade timp de 25 minute. După ce pestele a fost gatit perfect am porționat rolurile la 130 g.

Pentru tăiteii de legume am folosit masina de spiralat. Intr-o tigaie cu unt si ulei de susan am sotat morcovii spirale si am completat cu praz, zucchini, dovlecel si la final am pus sos de soia. Am mai lăsat 30 de secunde si am adaugat semințe de susan.

Separat am făcut spuma de creveti in aparatul de aerat din smântâna lichida, primerba de creveti, unt si lecitina.

Am completat platingul cu o pudra din verdețuri făcută in cutter din baby spanac, patrunjel, panko si unt.