

Pansarotti med villsopp og bacon (10 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Kast grønnkål i olivenolje. Pass på at bladene er helt dekket i olje. Plasser disse utover ovnsbrett og strø over Maldonsalt. Stek på 180 °C i 6 minutter eller til bladene er sprø. Oppbevares i romtemperatur med papir under. Stek bacon i tørr panne. Når bacon er nesten sprøstekt, tilsett løk, hvitløk, sopp, timian. Stek til soppen har fått ønsket konsistens. Ha i fond, soyasaus og fløte, stek i ytterligere 5 minutter på middels varme. Smak til med salt og pepper.



Ved bestilling à la carte

Panzerotti kokes i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter i 3-4 minutter. Varm smør i en stekepanne, tilsett 150 g "soppblanding". Plasser soppblanding på tallerken, så Panzarotti. Toppes med ristede mandler og grønnkålchips

Produkter

Flytende soppfond	350 ml
Villsoppblanding	300 g
Kyllingfond *(Selleri)	200 ml
Maldon flaksalt bønne 570g	10 g
Extra virgin olivenolje	50 ml
Soyasaus 1,9l *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	10 g
Usaltet smør	100 g
Løk hakket	80 g
Hvitløk hakket	30 g
Fløte	300 ml
Timian	30 g
TOPPING	
Ristede mandler i skiver	80 g

*Allergener