

Tortelacci med løjrom (1 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Konfitert eggeplomme: Ta ut plommen og legg den i kald olje i en lav form så hele plommen er dekket med olje. Sett i ovn på 57 °C i en time eller til ønsket konsistens. Ta den forsiktig ut av oljen ved servering.

Grønn saus

Stek løk i olivenolje til gjennomsiktig. I en blender: Ha i gorgonzola, kyllingbuljong, stekt løk, hvitløk, spinatblader og fløte. Kjør den til sausen er helt jevn. Varm opp på medium varme, justere tykkelse om nødvendig.

Ved bestilling à la carte

Kok opp 5 Tortelacchi ravioli til hver person i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter i 3-4 minutter. I en liten kasserolle, varm opp ønsket mengde saus med litt smør, visp godt sammen. Legg en sirkel av Tortelacci rundt tallerkenen, med eggeplomme og løjrom i midten.



Produkter

Ravioli m riccottaost *(Egg,Gluten,Hvete gluten,Melk)	1,25
	kg
Olivenolje PET	400 ml
Eggeplomme konfitert	300 g
GRØNN SAUS	
Pesto Genovese *(Melk,Nøtter,Kasjunøtter)	50 g
Kyllingfond *(Selleri)	170 ml
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
TABASCO® Chipotle Sauce	10 ml
Grønn asparges blanchert myk	350 ml
Spinatblader	10 g
Smør	100 g
Gul løk, hakket og stekt	80 g
Hvitløk, skrellet og knust	30 g
Fløte	80 ml
Ferskpresset sitronsaff, fra en sitron	10 g
Gorgonzola /italiensk grønn muggost	80 g
Maizena etter behov	
En håndfull friske urte	

*Allergener