MEERESFRÜCHTESALAT MIT FRISCHEM GEMÜSE, DORATI-TOMATEN UND BASILIKUM-MAYONNAISE



Menù-Zutaten

10 g. Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X
15 g. Dorati - TN1
20 g. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
30 g. Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) - EPP
440 g. Fantasia di Mare (Fantasie aus Meeresfrüchten) - 1AD

Zutaten

60 g Karotten
60 g Sellerie
60 g Zucchini
n.B. Petersilie
n.B. Salz

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Für 4 Personen

Karotten und Sellerie in sehr dünne, etwa 10 cm lange Stifte schneiden und mindestens 2 Stunden in Wasser und Eis einlegen, damit sie knackiger werden und sich einrollen. Die Mayonnaise mit dem Pesto "alla Genovese" mit einem Löffel vermischen. Das Gemüse abtropfen lassen, die ebenfalls in sehr dünne Stifte geschnittenen Zucchini hinzufügen und mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Das gewürzte Gemüse mit Hilfe einer Teigtasse auf den Boden des Tellers geben und die Fantasie aus Meeresfrüchten darauf anrichten. Zum Schluss ein paar rosa Pfefferkörner, einige Dorati-Tomaten und ein paar Tropfen Basilikum-Mayonnaise darüber geben.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)