

## GERT DE MANGELEER

Hertog Jan \*\*\*

Зедельгем - Бельгия



Повар Gert de Mangeleer, имеет 3 звезды Мишлен, он начал свой проект в ресторане Hertog Jan вместе со специалистом по винам Joachim Boudens. На месте этого ресторана раньше был большой огород, что до сих пор им позволяет выращивать свои овощи. Секрет кухни Mangeleer состоит в том, что он использует только свежие и качественные ингредиенты.

Кухня L.E.S.S, второй ресторан, который также использует печь Mibrasa. Название ресторана L.E.S.S обозначает: Love (любовь), Eat (есть), Share (делится) и Smile (улыбаться). Mangeleer дает этому месту некоторую похожесть на Бистро. В приготовлении блюд использует только чисто экологические продукты.



*"Просто и со вкусом"*

- Gert De Mangeleer -



#### Приготовление

Уже обжаренный перец режем на 2 части и кладем их на поднос. Поливаем оливковым маслом, посыпаем розмарином и тимьяном и добавляем несколько зубчиков чеснока. Оставляем в печи на 8 часов на ночь с закрытыми регуляторами.

Когда перец уже сухой, убираем ароматические добавки и режем его на маленькие кусочки.

#### Соус

Смешиваем уксус Jerez, соевый соус, оливковое масло, сухой перец, листья эстрагона, лук и зеленый перец.

#### Wagyu и капуста

Промываем каждый лист капусты в холодной воде. Высушиваем и кладем в холодильник. Режем мясо Wagyu на порции, прожариваем все части на решетке в печи Mibrasa. Обугливаем капусту.

#### Сервировка

Поливаем порцию мяса соусом, кладем сверху капустный лист, поливаем немного оливковым маслом и добавляем щепотку соли.

