

BLAIR CLEMENT

Social Kitchen

Нью-Плимут – Новая Зеландия



Ресторан Social Kitchen находится на северо-востоке Новой Зеландии в городе Нью-Плеймут. Когда заходишь в это Бистро, чувствуешь себя значимым в элегантной и уютной обстановке.

Создавать еще более теплую среду им позволяет открытая кухня, где находится печь Mibrasa модели HMB SB 110, широкий выбор блюд приготовленных с местными ингредиентами отличающимися от северного региона острова.



“ Использование печи Mibrasa позволяет нашим поварам готовить аутентично, сохраняя натуральные вкусы всех ингредиентов”.

- Blair Clement -



Blair Clement | Social Kitchen

Баранина из Вайрапапы с маринованными помидорами черри, панировкой из сельдерея и соусом Джимичурри

Приготовление

Баранина из Вайрапапы

Разогреем печь. Перчим, солим бараньи ребрышки и кладем их на нижнюю решетку внешней стороной вниз на 3 минуты. Вытаскиваем и оставляем.

Помидоры черри и овощи

Карамелизуем помидоры черри в масле со специями на ваш вкус. Режем кабачок на длинные тонкие полоски 2-3 мм, солим, перчим и поливаем оливковым маслом, готовим на нижней решетке печи Mivrasa с помидорами черри в глубокой емкости.

Измельченный корень сельдерея

Чистим корень сельдерея и режем его на кусочки в 2 мм, обжариваем в смеси молока, крема, лаврового листа и чеснока. Оставляем на всю ночь в печи Mivrasa с закрытыми регуляторами.

Сервировка

Доведем бараньи ребрышки до готовности с внутренней стороны. Ставим панировку на верхнюю решетку на противень Mivrasa на 10 минут и потом выкладываем на тарелку с кабачком и помидорами черри. Делим ребрышки на порции и кладем вместе с помидорами и овощами. В завершении польем соусом Джимичурри.