

Ana Yemekler

servis 4



Kumato® Konfitli Ördek Magret

Malzemeler

4	Kumato® Domatesi
2	ördek magret (göğüs)
3	patates
3/4 litre	krema
4	kaşık Kumato® konfit
200 ml	"Pedro Ximénez" şeri
	Maldon tuzu, karabiber, sıvı yağ, un, tereyağı

Hazırlanışı

Göğüs etini ince ince dilimleyip tavada kısa bir süre pişirin. Eti çıkarıp bir kenara alın. Aynı tavayı kullanarak bol tereyağını unla koyulaştırarak yoğun bir roux sosu hazırlayın. "Pedro Ximénez" veya tatlı bir şarap ekleyip bu sosu çektin. Göğüs etini fırında 2 dakika pişirin.

Konfit

Kumato® Domateslerini doğramadan önce kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. 30 g şekerle soteleyin. Karışımın rengi dönmeye başladığında 200 ml suyu ekleyip 10-15 dakika pişirin.

Parmentier

Patatesleri krema içinde haşlayıp püre yapın. Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin.

Sunum

Dilimlenmiş eti parmentier yatağı üzerine yelpaze şeklinde yerleştirin, konfiti süsleyip Pedro Ximénez sosuyla kaplayın. Maldon tuzu ve karabiber ekleyin