Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Белковый мисо-суп с тартаром из говядины

Сложность: Освоить технику

6 порций

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Смесь бобовая суп-пюре

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей водой высыпать бобовую смесь, варить на слабом огне под крышкой 45 минут.
- В это время мелко нарезать говядину, посолить и поперчить, смешать с горчицей и рубленными каперсами. Дать постоять в холодильнике 15 минут.
- Обжарить до хруста бекон.
- За 5 минут до готовности бобовой смеси добавить через ситечко мисо-пасту, при необходимости посолить.
- Подавать, выложив на густой суп обжаренный бекон, сверху — тар-тар, рядом —яичный желток.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Не выбрасывайте оставшийся яичный белок, используйте его для приготовления омлета или сделайте белковый крем.