

SAUCISSES DE CURRY

avec frites et sauce piquante

Mise en place pour 10 portions

Saucisses de curry:

Saucisse rôtie avec viande dinde, herbes et bouillons. Réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. Pour un aspect plus beau, le moule en silicone peut être utilisé pour le remplissage rempli avec poudre de curry. La purée avec l'aide d'un une poche à douille uniformément dans le moule en silicone répartir le « Saucisse » et couvrir avec le couvercle. Puis congelez.

Frites:

Frites avec huile, eau et herbes. Réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. La purée avec l'aide d'un une poche à douille uniformément dans le moule en silicone répartir le "filet de poisson" et couvrir avec le couvercle. Coupez la taille des « frites » avant de régénérer.

Alternativement: Utilisez une poche à douille et une buse perforée pour pulvériser le mélange sur un plateau Gastronomique (GN) sous forme de bâtonnet.

Sauce piquante:

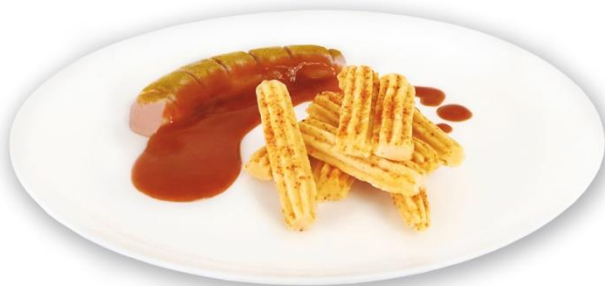
Chauffer la sauce avec le Ketchup au Curry et goûter.

Régénération / service:

Placez les composants surgelés sur une assiette et couvrez à 100 ° C à la vapeur pendant 12 à 15 minutes.

Conseils de cuisine:

Plus la purée est fine, meilleur est le résultat! Nous recommandons le Blixer de Robot Coupe et prêt en 5 minutes. Régénérer couvert au micro-ondes pour max. 5 minutes à feu moyen.



Ingrédients	Saucisses de curry
500 g	saucisses (rôti)
200 g	viande dinde rôti
300 ml	bouillon de légumes
40 g	GELEA froid curry
Ingrédients	Frites
400 g	pommes de terres
100 ml	huile
500 ml	eau froid
40 g	GELEA froid
Ingrédients	Sauce piquante
250 ml	sauce rôti
250 ml	ketchup au curry poudre de curry, poudre de chili

Tableau des valeurs nutritionnelles pour une assiette de (environ 240 g):

Valeur calorifique / Calories	1146 kJ/ 274 kcal
Lipides dont saturé	19,9 g 6,9 g
Glucides dont sucres	14,7 g 6,3 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	8,6 g
Sel	2,4 g