

CÔTELETTE DE KASSLER

avec choucroute et purée de pommes de terre

Préparation pour 10 portions

Côtelette de Kassler:

Viande de Kassler avec bouillon et herbes - réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes. Pour une plus belle apparence, le moule en silicone peut être utilisé pour le remplissage. Saupoudré de poudre de paprika. La purée avec l'aide d'un une poche à douille uniformément dans le moule en silicone répartir le «côtelette» et couvrir avec le couvercle. Puis congelez.

Choucroute:

La choucroute avec le liquides - 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 «épinards» et couvrir avec le couvercle. Puis congelez.

Alternativement: utilisez une spatule, une presse à pommes de terre ou une poche à douille avec bec verseur à spaghetti.

Purée de pommes de terre:

Pommes de terre, lait, beurre et herbes - réduisez en purée 5 minutes, ajoutez GELEA froid et laissez agir 20 secondes

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

Régénération / service:

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

Conseil 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	Côtelette de Kassler
700 g	Viande de Kassler, cuit
300 ml	bouillon de viande
40 g	GELEA froid
	Poudre de paprika
Ingrédients	Choucroute
1000 g	choucroute prête à l'emploi
40 g	GELEA froid
Ingrédients	Purée de pommes de terre
500 g	potatoes, cuit
300 ml	lait froid
200 g	beurre liquide
40 g	GELEA froid
	sel, muscade

Tableau des valeurs nutritionnelles pour une assiette de environ 215 g:

Valeur calorifique/ Calories	1121 kJ/ 268 kcal
Lipides dont saturé	18,8 g 10,0 g
Glucides dont sucres	10,9 g 4,0 g
Fibres alimentaire	4,2 g
Protéines	11,3 g
Sel	4,6 g

