

## Carpaccio z wędzonego łososia z lodami malinowymi

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: pionki, dnia 10 Września 2012r. o 23:27

Tagi: łosoś, carpaccio, lody malinowe, maliny, łososiowe

Rodzaj dania: kuchnia regionalna przekąski ryby, owoce morza

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
łosoś wędzony plastrowany	200	g	ryby i owoce morza
cukier brązowy	1	łyżka	dodatki
limonka	1/2	szt.	owoce
grejpfrut różowy	1/2	szt.	owoce
słodzik w proszku	1	łyżeczka	dodatki
śmietana kremówka	100	ml	nabiał
białko	1	szt.	nabiał
sok z cytryny	1/2	szt.	owoce
cukier puder	100	g	dodatki
malina	1/2	kg	owoce
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
oliwa z oliwek	3	łyżka	płyny i sosy

### Opis

Niebanalne połączenie ryby z deserem. Spróbujcie sami, jaki wykwintny smak osiągniecie tworząc łososiowe carpaccio z lodami malinowymi. Jak mówią - "Niebo w gębie"!!!

składniki na carpaccio:

200 g plastrów wędzonego łososia

1 łyżka brązowego cukru

oliwa z oliwek

1/2 limonki

1/2 różowego grejpfruta

gruba sól

składniki na lody malinowe:

1/2 kg malin

100g cukru pudru

sok z 1/2 cytryny

1 białko

100 ml śmietany kremówki

1 łyżeczka słodziku

Przygotowanie carpaccio:

1. Wyciśnij sok z limonki i grejpfruta, przelej przez sito w celu wyeliminowania nasion.

2. Dodaj do soku cytrusowego 3-4 łyżki oliwą z oliwek, dobrze



wymieszaj widelcem.

3. Umieść cienkie plastry wędzonego łososa na dużym talerzu, posyp cukrem brązowym, oprósz delikatnie grubą solą.

4. Przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 30 minut.

Lody malinowe:

1. Maliny przełóż na cedzak, przelej delikatnie wodą, pozwól odsączyć się z wody i zmiksuj je z sokiem z cytryny (pozostaw kilka całych malin do dekoracji potrawy)

2. Przelej maliny do miski, dodaj cukier puder, słodzik, śmietanę i białko. Wymieszaj wszystkie składniki za pomocą miksera lub blendera.

3. Włóż przygotowaną masę do zamrażarki, mieszaj od czasu do czasu (co 20 minut). Ewentualnie posłuż się maszynką do produkcji lodów i postępuj zgodnie ze wskazówkami producenta.

Serwowanie dania:

1. Na niewielkie spodeczki wkładaj porcje carpaccio z łososa, obok wyłóż gałkę lodów malinowych i udekoruj maliną.

2. Można udekorować dodatkowo łyżką kremówki, posiekany koperkiem lub drobno pokrojoną zieloną skórką limonki.

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania

Czas przygotowywania: 1godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: