

Előétel

Lizard lazac saláta lime dresszingsel

Elkészítjük a vegyes saláta alapot, Galambbegy, Ruccola, Radicco és jégsalátából, keverünk hozzá fenyőmagot, friss ananászt, majd lime dresszingsel ízesítjük, ami mézből, extra szűz olívaolajból és lime levéből készül. A salátákat tálra helyezzük, pirított kenyérkockával megszórjuk, Az elősózott lazacot borsozzuk, Oliva olajon elősütjük ezután gőzpárolóban, vagy sütőben készre sütjük.

A kész lazacot a salátára helyezzük és díszítjük balzsamecet sűrítménnyel.



Lizard

Főétel

Baconba göngyölt jérce rolád ropogós salátafélékkel, almás diós Vinaigrettel

Bacon szalonna szeleteket kiterítjük, ráhelyezzük a csirkemellet, vékonyra szeletelt füstölt paraszt sonkával betérítjük, majd olívabogyót szárított paradicsomot és parmezán sajtot teszünk rá, ezután felgöngyöljük, alufóliába tekerjük, 100 °C-on kb. 20 percig kigőzöljük

Ezután kicsomagoljuk, és serpenyőben kérget sütünk rá. Elkészítjük a vegyes saláta alapot, Madárbegy, Radiáció jégsaláta Ruccola, és koktélpáradicsom, keverékéből, majd almás, diós Vinaigrettel mártással meglocsoljuk, amit almapüré, olívaolaj, méz, és lime levéből készítünk

A kész jérce roládot felszeleteljük, a saláta alapra helyezzük, és Parmezánforgáccsal díszítjük.

