

MARK JENSEN

Salmon & Bear

Сидней – Австралия

Шеф-повар Mark Jensen из Сиднея, признанный своей успешной работой в ресторанах “Pork'd” и “Red Lantern on Riley”, открыл новый ресторан под названием “Salmon & Bear” с печью Mibrasa, как лидером в их кухне.

Желание готовить блюда, которые когда то он готовил на костре во время рыбалки, вдохновили его приобрести печь Mibrasa.

“Хотели сделать что-то, чтобы нас отличало от всех, и нашли печь под названием Mibrasa с фантастическим углем”.

“Это печь, которая использует только натуральный уголь. Это крепкая машина. Она очень хорошо поддерживает необходимую температуру и сохраняет тонкий аромат на всех морских продуктах, которые мы готовим”.
- Mark Jensen

Mibrasa – мощный зверь!





Mark Jensen | Salmon & bear

Лосось на гриле с жареными овощами и кукурузой пропитанной соусом мисо

Приготовление

Лосось на гриле

Смажем лосось оливковым маслом, посыпаем солью и перцем. Кладем лосося в печь Mibrasa кожей вниз и готовим в течение 6 минут, переворачивая до того момента как кожа станет хрустящей.

Жареные овощи и кукуруза

Кладем кукурузу в печь Mibrasa и промазываем маслом Мисо и посыпаем семенами кунжута. Сладость кукурузы смешивается с маслом. На нижней решетке жарим тыкву, кабачок, морковь и картофель. Потом режем овощи на кусочки и поливаем медом и оливковым маслом.

Сервировка

Посыпаем жареным миндалем овощи, подаем в железном блюде с лососем и кусочком лимона.

