

STIAN FJAEREIDE

Folk og Fe
Тронхейм-Норвегия



Ресторан Folk og Fe находится в старой части города Тронхейм в центре Норвегии. В холодные зимы этот ресторан нас согревает комфортом и теплом.

Тематика этого ресторана возвращает нас в старые времена, в природу. Блюда из рыбы и мяса подаются здесь на горячих таблах и камнях.

Повара готовят еду с большой любовью.



"Хорошее ремесло требует большого опыта"

- Stian Fjaereide -



Stian Fjsereide | Folk og Fe

Треска с топинамбуром, укропом и черным перцем

Приготовление

Соус из топинамбура

Варим топинамбур. Взбиваем с уксусом и сахаром добавляя собственный отвар до получения однородной массы .

Топинамбур в печи

Режем на кусочки, кладем в печь Mibrasa и готовим пока не будут мягкие изнутри и хрустящие снаружи.

Треска

Обмазываем рыбу рапсовым маслом и кладем на решетку в печь Mibrasa. Доводим до готовности.

Сервировка

Вытаскиваем готовую рыбу. Ламинируем. Выкладываем на блюдо, поливаем соусом, украшаем кусочками топинамбура, посыпаем солью, перцем и укропом.