САЛАТ ИЗ **ЛОБСТЕРА**

РЕСТОРАН COMME IL FAUT ОТЕЛЯ INTERCONTINENTAL KYIV

redactor:
готов пускать слюнки?

Edok:
Да выкладывай, что там ты уже такого ел интересного.

redactor:
салат из лобстера ел

Edok:
Подробней, пожалуйста.

redactor:
значит так. помимо самого лобстера, в этом салате используют и его хвост. а это самая нежная часть ракообразного

Edok:
То есть в салате использован весь лобстер? Что еще?

redactor:
на хвост лобстера шеф-повар заведения Богдан Михайлов выкладывает пенку из соуса. а соус готовится из кусочков хвоста с белым вином. плюс немного сливок, чтобы придать соусу кремовую текстуру

Edok:
Про шеф-повара ты сказал. А что за заведение-то?

redactor:
ресторан в парижском стиле Comme Il Faut в пятизвездочном отеле InterContinental Kyiv

Edok:
Дальше давай.

redactor:
дополняет пенку паста из каштанов, приваренных в вине. в результате имеем целый букет, в котором слащавость каштанов вместе со сладковатостью лобстера дополняется дрессингом, которым заправлен салатный лист, зернами граната, оттеняющими эту слащавость. для пикантности добавлен и шафрановый соус

Edok:
Хм…

redactor:
но! основной вкус при этом именно лобстера. а это важно, потому что некоторые повара добавляют слишком много специй, убивающих вкус лобстера, что никуда не годится, потому что блюдо нежнейшее и недешевое

Edok:
Сколько стоит?

redactor:
390 гривен

Edok:
Что пил?

redactor:
ты же знаешь, я водку могу пить под все. но в данном случае подошел к процессу с пониманием и заказал шабли. зашло как дети в школу

Edok:
Ты добился моего повышенного слюновыделения. Поздравляю. EGO