



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Соусы, дипы »

Фруктово-овощной чатни или безумно вкусный соус к рыбе от Константина Вагу

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Фруктово-овощной чатни или безумно вкусный соус к рыбе от Константина Вагу

28 декабря 2012 23:46 · <https://open-cook.ru/recipes/fruktovo-ovoschnoj-chatni-ili-bezumno-vkusnyj-sous-k-rybe-ot-konstantina-vagu>



Рыба под фееричным соусом! Не стоит бояться названия рецепта, все намного проще, чем вы думаете. Кстати рыбу с таким приятным дополнением мы уже не раз готовили, но с нашей импровизацией :) Очень вкусно и красиво!

Для нас этот соус был открытием. Это своего рода фруктово-овощной тартар. Все ингредиенты мелко нарезаны и это выглядит очень нарядно.

Здесь важна идея и пропорции.

Итак, для этой красоты с безумным вкусом нам понадобится:

- красный лук, он нежнее (можно взять и белый репчатый лук, но тогда его нужно подмариновать в уксусе или лимонном соке)
- твердые груши, лучше всего подойдет сорт Конференц, они твердые и сладкие
- помидоры, можно взять и черри и обычные

Эти ингредиенты стоит взять в пропорции 1:1

- зелень укропа
- оливковое масло – совсем чуть-чуть
- белый винный уксус – тоже чуть-чуть, по вкусу
- чуть-чуть соли

Не увлекайтесь, на 2 порции рыбы понадобится совсем немножко овощей фруктов, меньше половины каждого ингредиента.

А мы иногда готовим это дополнение к рыбе из других ингредиентов и получается тоже очень вкусно:

- кислое яблоко
- груша конференц
- красный лук
- соль по вкусу
- лимонный сок
- оливковое масло

Нарезаем груши мелкими кубиками.



oren-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Так же мелко или еще мельче нарезаем лук.



oren-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Смешиваем в миске грушу и лук.



ореп-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

Добавляем измельченный укроп.



ореп-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу

И помидоры, нарезанные кубиками.



Смешиваем все ингредиенты, масло, соль и белый винный уксус. Наш соус готов!



Приятного аппетита!

