Новогоднее канапе с лососем и луковым мармеладом от Константина Вагу

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

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Новогоднее канапе с лососем и луковым мармеладом от Константина Вагу

31 декабря 2012 01:18 · https://open-cook.ru/recipes/novogodnee-kanape-s-lososem-i-lukovym-marmeladom-ot-konstantina-vagu



Константин поделился с нами двумя способами засолки лосося и дал направление, показал, что фантазии в деле засолки почти нет границ. В этом рецепте он показал нам как сделать красивые новогодние канапе. Можете поверить нам на слово – сочетание цельнозернового (а по мне так здесь любой подойдет) хлеба, лосося слабой соли (ну или сильной – кому как нравится), лукового мармелада и чуть-чуть зерновой горчицы является **бесподобным и потрясающим на вкус!**

Для праздничного канапе нужно:

- цельнозерновой хлеб (на мой взгляд, здесь хорошо подойдет любой ваш любимый хлеб)
- мы использовали творожный сыр, но вы можете взять все, что угодно, сливочный сыр, творог с зеленью, масло или что-то еще подобное
- лосось слабой соли: под свеклой
  или в можжевеловых ягодах или по любому другому рецепту
- веточки укропа
- луковый мармелад (вместо него можно использовать клюкву, например, или бруснику)

Еще нам понадобятся формочки для печенья и яблоко с морковкой для елочки.

Нарезаем хлеб ломтиками, не слишком тонко и вырезаем из них фигурки с помощью формочек. Мы делали елочки.



Выкладываем их на тарелку или блюдо.



Намазываем на них сыр творожный.





Берем кусок лосося слабой соли и отрезаем от него тонкие ломтики.



Мы брали лосося под свеклой, поэтому его край имеет такой цвет, если оставить лосося на ночь, то он будет более красивым.





Раскладываем по нашим канапешкам маленькие веточки укропа.



Настала очередь рыбки и мармелада или ягод. Ломтик рыбы можно свернуть пополам, например.


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу


open-cook.ru Открытая кухня Константина Вагу



А теперь мы будем делать елочку. для чего нарезаем яблоко кружочками и из них вырезаем формочкой-звездой.



Хорошо, если есть две формочки разных размеров.



Из дольки моркови вырезаем небольшую звездочку, закрепляем ее на конце зубочистки и вставляем в яблочные звезды, поставленные друг на друга.


open-cook.ru
Открытая кухня Константина Вагу



Можно было бы, конечно, поставить эту елочку и канапе на блюдо, более подходящее празднику, но свободных тарелок и блюд уже не было, все было заставлено едой.





Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Мария # 19:12 31.12.2012

Интересно,а вместо лосося можно использовать,например,горбушу?