

Truša stilbs

- Truša stilbs 225-275 g, Ķīna
- **Le picant remoulade 50%**, pikanta remulāde ar olas dzeltenumu, blenderētiem gurķiem un garšaugiem
- Akmens krāsni cepta bagete ar olīvām**
- **Gemüsesuppe klar mit Kräutereinlage**, intensīvas garšas dārzeņu buljons ar dārzeņiem un pētersīļiem
- **Terra Creta Extra Estate Virgin Olive Oil**, pirmā spieduma olīveļļa
- rozmarīns
- sīpoli
- ķiploks
- zaļie pipari
- sāls, pipari



Pagatavošana

- Cept truša stilbu krāsnī, zemā temperatūrā, buljonā ar rozmarīnu, zaļajiem pipariem, grauzdētiem sīpoliem un ķiploku.
- Kad gatavs, atdalīt truša gaļu no kauliem.
- Samaisīt ar svaigu, sakapātu rozmarīnu un olīveļļu.
- Apgrauzdēt un sadrupināt zaļos piparus, pievienot remulādes mērcei.
- Gaisīgas bagetes šķēlītes uzsildīt karsējot uz grilla.

Servēšana

- Servēt truša gaļu ar remulādes mērci ar grillētās bagetes šķēlīti.

