KIKKOMAN

Свиная грудинка с салатом из фасоли и картофелем фондан

Общее время **270 мин** **60 мин** Время подготовки **210 мин** Время приготовления **720 мин** Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для свиной грудинки:

2 кг	свиной грудинки
50 г	соли
1 л	куриного бульона
100 мл	безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman
500 г	лука-шалота, тонко нарезанного
20 г	чеснока, очищенного
15 г	кукурузного крахмала
100 мл	молока

Для салата:

300 г	зелёной стручковой фасоли
300 г	жёлтой стручковой фасоли
300 г	плоских бобов Фава, консервированных (вес без жидкости)
100 г	красного лука, тонко нарезанного
300 г	груш, тонко нарезанных
120 мл	оливкового масла
80 мл	белого бальзамического уксуса
60 г	цельнозерновой горчицы
60 г	мёда
	Соль
	Перец
5 г	листьев тимьяна

Для картофеля:

800 г	бэби-картофеля, разрезанного пополам

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Сделайте на коже грудинки крестообразные надрезы с интервалом 5 мм. Натрите солью и поставьте мясо в холодильник на ночь. На следующий день смойте соль под проточной водой.

Шаг 2

Разогрейте духовку до 120°C. Смешайте куриный бульон, безглютеновый соевый соус Kikkoman, лук-шалот и чеснок в жаропрочной кастрюле (кассероли). Сверху положите свиную грудинку кожей вверх, чтобы она была наполовину погружена в жидкость. Тушите в духовке около 3 часов.

Шаг 3

Тем временем у стручковой фасоли обрежьте концы и отварите её в большом количестве подсоленной воды 4–5 минут. Охладите в ледяной воде и смешайте с плоскими бобами. Добавьте лук и груши и оставьте на некоторое время.

Шаг 4

Взбейте оливковое масло, бальзамический уксус, горчицу и мёд в заправку и щедро приправьте солью и перцем. Полейте заправкой салат из фасоли и хорошо перемешайте. Перед подачей добавьте листики тимьяна.

Шаг 5

100 г	мягкого сливочного масла
500 мл	овощного бульона
20 г	очищенного чеснока
20 г	тимьяна
	Крупная соль

Для картофеля фондан смажьте большую сковороду сливочным маслом и выложите молодой картофель срезанной стороной вниз. Добавьте овощной бульон, чеснок и тимьян. Готовьте на небольшом огне около 25 минут, пока бульон не испарится, а картофель не станет золотисто-коричневым. Приправьте крупной солью.

Шаг 6

Выньте грудинку из жидкости, в которой она готовилась, и отложите остывать. Пюрируйте жидкость и пропустите через мелкое сито. Смешайте крахмал с небольшим количеством воды и слегка загустите соус. Добавьте молоко и взбейте блендером. Разделите мясо на порции и обжарьте под грилем-саламандрой с небольшим количеством соуса до хрустящей корочки.

Шаг 7

Подавайте хрустящую свиную грудинку с соусом, салатом из фасоли и картофелем, украсив свежими травами.