**Салат с индейкой гриль**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\User\Desktop\2.jpg | **Ингредиенты:**Микс-салат – 20 гФиле индейки -50 гПерепелиные яйца - 2 шт. и желток перепелиныйТоматы черри – 30 гНемного батона или чиабатты (для приготовления чипсов) – 5 гБекон – 15 гСливки 33% - 15 гСыр с голубой плесенью (гарганзола или дорблю) – 5 гФранцузская горчица – 5 гГрецкий орех – 3 гСахарная пудра – 1 гСоль, перец, чеснок, тимьян по вкусуоливковое масло – 15 г |

**Готовим филе:**

Нарезаем филе индейки и слегка отбиваем тупой стороной ножа (обухом).

Маринуем филе в соли, перце, оливковом масле и тимьяне.

Жарим его с двух сторон до золотистой корочки.

**Готовим соус:**

Смешиваем французскую горчицу, сыр с голубой плесенью, сливки, сахарную пудру, желток перепелиный, измельченный грецкий орех, соль, перец до однородной массы.

**Готовим чипсы из батона и бекона**

Тонко нарезанный батон обжариваем без масла или подсушиваем в духовке.

Тонко нарезанный бекон обжариваем на масле до хрустящего состояния

**Готовим яйцо пашот:**

В кипящей воде (на 1,5 л воды – 1,5 ложки столового уксуса) делаем воронку вилкой и аккуратно вливаем в центр воронки яйцо. Варим 1,15 мин.

**Микс-салат сбрызгиваем оливковым маслом и соусом.** Горкой выкладываем на тарелку дольки помидора черрри, филе индейки, подсушенный батон, чипсы из бекона, яйцо-пашот.