

„Tapasztalataim szerint azért a legjobb a Nagybanin vásárolni, mert a zöldségek, gyümölcsök a legfrissebb formájukban csak itt lelhetők fel. A termelőkötől egyenesen a piacra szállítják az árut, tehát nem egy hűtőházból vásároljuk meg, ahol adott esetben napokig tárolják azt. Nem elhanyagolható szempont, hogy a Nagybani Piac ár-érték arányban is verhetetlen, mivel nem megy át több kézen az áru. Mindent összevetve, aki korán kel, aranyat lel!”

Lipher Tamás konyhafőnök a következő recept friss hozzávalóit is a Nagybanin vásárolta.



A Nagybanin jártunk

Kecskesajtos-sonkás epersaláta tökmagos kenyérropogóssal

A kenyérchipshez 30 percre mélyhűtőbe tesszük a félbarna kenyeret, majd szeletelőgéppel vékony szalagokat vágunk belőle. Megkenjük vékonyan vajjal, salátagyűrűre tekerjük, és 180 fokban 15 percet sütjük. A sütőből kivéve lehúzzuk a gyűrűről, majd a kenyérchipszek egy részét ecsettel megkenjük elhabart tojásfehérjével, durvára vágott tökmagba hempergetjük, majd visszatesszük további 5 percre a sütőbe.

Összeállítjuk a salátát. Keverőtálba tesszük a salátákat (madársalátát, bébi céklalevelet, rukkolát és lila tölgysaláta leveleket, de lehet egyéb is). Hozzáadjuk a cikkekre vágott epret, majd a kockára vágott Bükki kecskesajtot. Hidegen sajtolt nyírségi tökmagolajból, citromléből kevés só és bors hozzáadásával készült dresszingsel lazán elkeverjük.

Tálaláskor a korábban elkészített kenyérropogós-gyűrűbe halmozzuk a salátát, köré elhelyezzük a vékonyra szeletelt, feltekert Etyeki sonkát. Befejezésként a tökmagos kenyérchipszsel, brunoise-ra vágott eperrel dekoráljuk a tányért.



Mindent egy helyen

1239 Budapest, Nagykőrösi út 353., Telefon: +36 1 814 5300 Fax: +36 1 285 5333, www.nagybani.hu