

A Nagybanin járjuk

A tavasz beköszöntével az éttermek kínálatában végre megjelennek a friss zöldségekből készült ételek, üde saláták. Ezek beszerzéséhez a Budapesti Nagybani

Piac is remek forrás, bőségesen találni itt friss és jó minőségű alapanyagokat – állítják a Boscolo Budapest Salon éttermének séfjei, Wolf András és Fekete Antonio. A szakácsduó most érlelt kecskesajtból és zsenge zöldségekből készített üde tavaszi salátát.

Érlelt kecskesajt tavaszi salátával



Fekete Antonio kitchen chef
Wolf András executive chef
Salon étterem, Hotel Boscolo Budapest

A nyárba olvadó tavasz egy pillanat alatt tovatűnt, szinte észre sem vettük. A gasztronómia is megérezte ezt a jövőben valószínűleg egyre többször előforduló jelenséget. Már nagyon vártuk a klorofillban gazdag idei zöldségeket, salátákat, mert jó velük dolgozni, étellel teli frissességet, boldogságot sugároznak. Az üde zöldségek szinte azt kiáltják: „Tessék engem kíméletesen felhasználni!”

Mi is igyekeztünk kíméletesen elkészíteni a rendelkezésünkre álló aktuális zöldségeket, salátákat, virágokat. Ezek friss, néhol nyers üdeségét kompenzálva párosítottunk hozzájuk egy különleges, érlelt kecskesajtot Zala megyéből, Molnár János kozmadombjai manufaktúrájából, hiszen erre az időszakra jellemzően a kecskesajt készítése is elkezdi „virágozni”. A csodás jellemzőkkel rendelkező sajt köré olyan zöldellő és ehető „pázsított” varázsoltunk, amely akár egy kecske álma is lehetne.



Mindent egy helyen

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