13 Ιουλίου 2013

αι βινεγκρέτ με σινάπι

ΥΛΙΚΑ

- Για τα πράσα και το τελείωμα του πιάτου
  - 40 γρ. ελαιόλαδο
  - 120 γρ. σύγκλινο, κομμένο σε μικρά καρέ
  - 40 γρ. λευκό κρασί
  - 200 γρ. ζωμό κοτόπουλο
  - 80 γρ. βούτυρο
  - 1 κιλό πράσα, το άσπρο μέρος, κομμένο σε κομμάτια μήκους 3 εκ.
  - 10 γρ. θυμάρι
  - αλάτι
- Για τη βινεγκρέτ
  - 20 γρ. μουστάρδα με σινάπι
  - 40 γρ. ξίδι λευκού κρασιού
  - 160 γρ. ελαιόλαδο
  - 20 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο
  - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

1 ώρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τα πράσα και το τελείωμα του πιάτουΖεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το σύγκλινο. Σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε τον ζωμό, το βούτυρο, τα πράσα και το θυμάρι. Αλατίζουμε, σκεπάζουμε και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν τα πράσα. Σερβίρουμε περιχύνοντας με τη βινεγκρέτ.

Για τη βινεγκρέτΤοποθετούμε τη μουστάρδα και το ξίδι στον κάδο του μίξερ. Ξεκινάμε το μίξερ και προσθέτουμε σιγά σιγά το ελαιόλαδο. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το τσάιβς και ανακατεύουμε με κουτάλι.

Image not found or type unknown

Για το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Το πράσο δίνει μια γλυκιά σπιρτάδα που δένει εξαιρετικά με την λιπαρότητα, τον πικάντικο, καπνιστό και ζωικό χαρακτήρα του σύγκλινου, καθώς επίσης και με τη βοτανικότητα που προσδίδει το θυμάρι. Υπέροχο πιάτο, που συνοδεύεται εξαιρετικά από μια κόκκινη μπύρα Ale!

Πηγή: yiannislucacos.gr