

שם המתכון: סלט אגסים תאילנדי עם בקר, נענע, בזיליקום וסוכריות פיטוק

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (שתי מנות) : סטייק סינטה/שייטל בעובי 2 ס"מ, במשקל 200 גר' לערך מעט מלח ופלפל בצל אדום קטן פרוס לפלחים דקים 1 אגס אנג'ו אדום חתוך למקלות (כמו צ'יפס) 1 מלפפון פרוס לפרוסות דקות 1 פלפל צ'ילי טרי ללא גרעינים קצוץ דק לרוטב: מיץ וקליפה מגורדת מלימון אחד 2 כפות רוטב דגים תאילנדי 1 כף סוכר חום בהיר שן שום כתושה חופן עלי נענע טריים מעט שמן קנולה לפיסטוקים בקרמל: 5 כפות פיטוק טבעי קלוף ושלם 100 גר' סוכר לבן	כלי עבודה דרושים : מחבת כבדה לסטייקים נייר אפייה +תבנית תנור/מגש חסין חום קערות וקעריות ערבוב מנדולינה כלי הגשה רצויים: צלחת עמוקה עדיף כהה מנות מוכנות מראש לצילום (למילוי שלנו):
--	--

אופן הכנה:

- מתבלים את הסטייק במעט מלח ופלפל. צורבים על מחבת חמה, משומנת בשמן קנולה 2 דקות מכל צד, עד שהבשר משחים היטב. מניחים למנוחה בצד.
- בקערה מערבבים את האגסים, הבצלים, המלפפון ופלפל צ'ילי.
- מכינים בקערית את הרוטב- מערבבים רוטב דגים, מיץ וקליפת לימון, סוכר חום ושן שום. טועמים ומאזנים עם סוכר או לימון לפי הצורך.
- כאשר הבשר התקרר פורסים לפרוסות דקות ומוסיפים לקערת הירקות.
- בקערת הגשה מערבבים את מרכיבי הסלט, קורעים פנימה עלי נענע ומוסיפים את הרוטב התאילנדי.
- מכינים קרמל פיטוק: במחבת מכינים קרמל מהסוכר. מוסיפים את הפיטוק ומצפים בקרמל. מעבירים לתבנית שעליה נייר אפייה משומן קלות. שופכים על הנייר ומניחים להצטנן לגמרי. שוברים לשברים קטנים בתוך שתי שקיות בעזרת מערוך או פטיש שניצל.
- מעבירים לצלחת עמוקה, מגישים בטמ"פ החדר. מפזרים מעל שברי פיטוקים בקרמל ונהנים.