

# KREM Z ZIEMNIAKA

z jajkiem, boczkiem i majonezem koperkowym



10 porcji

**1200 g** ugotowanego ziemniaka

**400 g** masła

**600 g** wody z gotowania ziemniaków

**500 g** śmietany 36 %

**10** jajek

**10 plasterów** surowego boczku wędzonego

Olej koperkowy:

**250 g** koperku

**500 ml** oleju słonecznikowego

Majonez koperkowy:

**2 g** soli

**12 g** cukru

**30 g** octu jabłkowego

**400 g** oleju koperkowego

**50 g** żółtka

**15 g** musztardy

Ustawienia pieca

Nagrzewanie : 200°C

Parametry: 190°C / osuszanie 100% / wiatrak 4

czas pieczenia:

boczek - 7 min

Akcesoria do pieczenia

blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierająca GN 1/1 20 mm

## Krem ziemniaczany

Wszystkie składniki umieść w Robot Cook i ustaw urządzenie na 80°C / 7 min / 3500 obrotów. Wyporcuj po 500 ml, przelej do syfonu Isi, wbij nabój cream. Wstrząsaj syfonem ok 20 razy.

## Jajko sous vide

wrzuć 10 jajek do kąpielii wodnej ustawioną na temperaturę 62,5 °C. Gotuj przez 1 godzinę.

## Kruszonka z boczku

Boczek rozłóż na blachę, po upieczeniu wyłóż na papier ręcznikowy, następnie pokrusz.

## Olej koperkowy

Przełóż wszystkie składniki do Robot Cook i ustaw urządzenie na / 5 min / 3000 obrotów.

## Majonez koperkowy

Żółtka, cukier, ocet jabłkowy, sól, musztardę przełóż do Robot Cook i ustaw urządzenie na / 1 min / 1600 obrotów. Następnie dodaj kolejne 3 minuty wlewając cienkim strumieniem olej aby mógł zemulgować