



布拉塔奶酪与榛子鼠尾草猪油五花肉

适合人数：6人

作者：索萨利托厨师杰恩·莱切特

用料

3片培根或油封五花肉
2个富有柿
2块8盎司的布拉塔奶酪
3头特拉维索红生菜
¼杯非加糖切丝椰子
1根葱
¼杯白香醋
¾杯橄榄油
1汤匙烤榛子或核桃油
盐
胡椒
榛子鼠尾草调味料（底料）

做法

将烤箱预热到350度。将培根或五花肉烹饪至肉质变脆；建议将培根置于餐盘上放进烤箱，火炉上的五花肉在炒锅里以中低火加热。完成上述步骤后，取下肉上的脂肪，放在餐盘上的架子或纸巾上风干。只留1汤匙猪油。

将椰子放在炒锅里或放在餐盘上，烤至金黄色，注意不要烤糊。

将特拉维索红生菜洗净，竖切成两半。将红生菜放在餐盘上或平底锅中，将留下的猪肉涂在表面各处。用食盐和胡椒粉调味，将红生菜放在烘烤机下或烤架上烤一两分钟。

将柿子洗净，水平切成1/4英寸的圆片。将布拉塔奶酪取出，仔细切成半片状。

准备香醋。将葱切成细碎状，放入盛有醋和少许食盐的碗中。静置几分钟充分混合。然后一点点倒入橄榄油中，慢慢搅拌，以形成乳状。搅拌橄榄油后，再在坚果油中搅拌。根据您的口味对香醋调味，可以再放一些醋、油或食盐。

切掉红生菜根，将叶子放在盘子上。将培根或猪油五花肉切碎，放入榛子鼠尾草调味料中。将一片柿子和一片布拉塔奶酪置于其上。在盘子上淋上香醋，点缀以布拉塔奶酪、猪油五花肉、榛子鼠尾草调味料和烤椰子粉。



布拉塔奶酪与榛子鼠尾草猪油五花肉

适合人数：6人

榛子鼠尾草调味料

½杯榛子
1杯皱叶欧芹
½杯新鲜鼠尾草
1瓣大蒜
柠檬或橘皮碎
食盐
胡椒粉

将烤箱预热至375°。在烤盘上烤榛子直至表面出现裂缝。从烤箱中取出并稍稍冷却。用毛巾揉搓去除子皮，然后大致切碎。

给大蒜剥皮并切成细碎状。将鼠尾草和香菜切碎。把所有原料放入碗中搅拌。最后根据需要加入一点盐和胡椒。