

Ajoblanco

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupeme česnek a odstraníme tvrdé konce. Do misky nadrobíme chléb z předešlého dne bez kůrky a zalijeme studenou vodou. Do mixéru dáme česnek, loupané mandle, chléb s vodou, 20 ml vinného octa a sůl. Rozmixujeme do jemné textury. Přidáme olivový olej a rozmixujeme do krému. Pokud je třeba, osolíme. Necháme odstát v ledničce 2 hodiny. Rozdělíme do misek a přidáme kousky tuňáka, hrozny a polijeme extra panenským olivovým olejem.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Ocet Balsamico - 10 g
- Mandle jádra 200 g - 200 g
- Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA - 175 g
- Pitná voda nesycená - 500 g
- Hrozny bílé - 100 g
- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 3 g
- Bezlepkový chléb - světlý 360 g - 100 g

