



Njoki sa škampima i cvjetovima češnjaka

by Thomas Brasleret, chef restorana Alfred Keller

Sastojci (za četiri osobe):

- 1 kg škampa
- 1 luk
- 1 mrkva
- 1 poriluk
- 1 rajčica (nasjeckana)
- 1 jušna žlica koncentrata rajčice
- 250 ml bijelog vina
- 1 l hladne vode
- 1 crveni luk (narezan na kolute za dekoriranje)
- 1 jušna žlica maslinova ulja
- 50 g maslaca (za kuhanje)
- 400 g njoka
- cvijet češnjaka

Priprema:

1. Kako biste očistili škampe, odvojite glavu od repa svake škampe i stavite na stranu. Sačuvajte unutarnji dio glave za umak i bacite vanjski dio koji je gorak.
2. Stisnite rep škampa dok ne pukne, a zatim maknite oklop. Sačuvajte oklope za umak (ne bacajte ih!)

Priprema umaka:

1. Stavite malo maslinova ulja u veliku posudu i pojačajte temperaturu da se ulje ugrije.
 - a. Kad počne zagorijevati (to želite postići), stavite u tavu oklope škampa i glave.
2. Nemojte ih neprestano miješati i previše okretati. Dajte im vremena da dobiju boju.
3. Dodajte povrće, zatim jušnu žlicu koncentrata rajčice te brzo i dobro pomiješajte. Pustite da se kuha dok ne dobije lijepu svijetlo smeđu boju, ali pazite da ne zagori.
4. Zatim dodajte bijelo vino. Ako ne volite bijelo vino, možete staviti bilo koji sok citrusa, poput limuna ili naranče. (I zapamtite: Karamelizirani oklop i povrće dat će nevjerojatan okus vašem umaku)
5. Kad vino ispari, pojačajte na visoku temperaturu kako bi se uklonila kiselost. Zatim dodajte nasjeckane rajčice.



6. Dodajte oko 1 l vode u posudu – obavezno stavite hladnu vodu zbog koje će umak biti bolji nego kad biste stavili vruću vodu.
7. Smanjite na nisku temperaturu i pustite da umak pirja oko 30 – 40 minuta.

Priprema njoka:

1. Stavite njoke u posudu punu kipuće vode, promiješajte kako se ne bi zalijepili i pustite ih da se kuhaju nekoliko minuta. Kad isplivaju, kuhani su.
2. U odvojenu tavu stavite malo maslaca i ispecite dva škampa, a zatim ih stavite na stranu.
3. Kako biste pripremili njoke, stavite malo maslaca u tavu, dodajte ocijeđene njoke te ih pustite da se peku dok ne dobiju blagu tamnu boju. Zatim dodajte škampe i umak. Pustite da ispari vlaga, ali nemojte ih isušiti i jelo je gotovo.

Posluživanje:

- Stavite njoke i škampe u zdjelu za tjesteninu ili u duboki tanjur. Ne treba biti nešto svečano ako kuhate i poslužujete kod kuće za obitelj. Više pažnje posvetite okusu jela.
- Stavite narezani crveni luk, zatim dva pržena škampa koja ste stavili na stranu.
- Ukrasite cvijetom divljeg češnjaka ili prženim lukom, peršinom ili bilo kojim biljem koje imate kod kuće.

Dobar tek!

Video:

<https://youtu.be/v8PSYnE1ikI>