



Szt. Jakab kagyló mangó „chutny”-val, algás uborkával

Hozzávalók:

12 db St. Jakab kagyló hús
szőlőmag olaj
sópehely
250 g fagyasztott mangó kockák
3 fej shalotta
szőlőmag olaj
só
bors
1–2 db chili
cukor
1 db kígyó uborka
100 g vörös pálma moszat
1 evőkanál szezámolaj
1 evőkanál fehér balsamecet
só
50 g sziksó fű

Elkészítés:

1. A kagylóhúsokról letörölgetjük a nedvességet és forró serpenyőben, kevés olajon mindkét oldalán aranybarnára pirítjuk. Tálaláskor sózzuk.
2. A shalottákat finomra vágjuk, kevés olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a cukrot, enyhén karamellizáljuk. Beletesszük az 2×2 cm-esre vágott mangó kockákat, apró kockára vágott chilit, sózzuk, borsozzuk és alacsony hőfokon sűrű lekvárszerű ragut főzünk.
3. A kígyóuborka húsos részéből (a magházat kihagyva), hámozóval lehúzza, szalagokat készítünk. Kisebb darabokra vágjuk, majd átkeverjük balsamecettel, szezámolajjal és egy csipet sóval.
4. A pálmamoszatot kiáztatjuk vízben, majd többször átöblítjük. Kicsit kisebb darabokra vágjuk, végül az uborkához keverjük. Tálaláskor megszórjuk sziksófűvel.