

Морские гребешки в винном маринаде с пряным цитрусовым соусом и кускусом с петрушкой

Вам понадобится

Крупные морские гребешки	500 г
Кускус	100 г
Свежая петрушка	10 г

Маринад

Сухое белое вино	50 мл
Свежий эстрагон	3 г
Мед	10 г

Соус

Сок апельсина	100 мл
Сок лайма	15 мл
Свежий базилик	15 г
Оливковое масло	3 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 **Маринад:** смешать вино, эстрагон, мед. Гребешки посолить и поперчить, погрузить в маринад.
- 2 **Вакуумирование:** гребешки в маринаде поместить в вакуумный пакет и установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Мариновать гребешки в холодильнике 30 минут.
- 4 **Су-вид:** поместить пакет с гребешками в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ ВАКУУМ/ СУВИД, температура 50 °С, время приготовления 1 час 30 минут. Закрывать крышку. Нажать СТАРТ.
- 5 **Соус:** смешать соки с мелко рубленным базиликом, оливковым маслом, посолить, поперчить, дать настояться 5 минут.
- 6 **Салат:** залить кускус горячей подсоленной водой (1:1,5), накрыть и дать настояться 5-10 минут. Перемешать вилкой, добавить рубленую петрушку и немного оливкового масла.

Морские гребешки в винном маринаде с пряным цитрусовым соусом и кускусом с петрушкой