

Гордон Бульвар

# Принцеса Діана замовляла цю страву тричі на тиждень. Рецепт від королівського кухаря

18 червня, 09:28 [Цей матеріал також можна прочитати на руском](#)



Лосося за цим рецептом поєднує в собі стільки смаків, що кожен шматочок приносить задоволення Скріншот: Darren McGrady / YouTube

**Принцеса Діана обожнювала лосося із соусом із горіхів макадамії та лаймом. Рецептом страви поділився королівський шеф-кухар Даррен Макгрейді на своєму каналі в YouTube.**

"У принцеси Діани був період, коли вона їла лосося два або три рази на тиждень. Хрустка скоринка з макадамії, кінци та лайма виводить лосося на абсолютно новий рівень. Під золотистою скоринкою ховається ніжний, шаруватий лосось, який буквально тоне в роті, – розповів кухар. – Аромат кінци та лайма наповнює всю кухню, а хрусткі горіхи надають страві особливого характеру".

РЕКЛАМА

Королівський шеф-кухар додав, що ця страва поєднує в собі стільки смаків, що кожен шматочок приносить задоволення. Він додав, що, попри незвичайне поєднання інгредієнтів, рецепт досить простий і саме таким стравам віддавала перевагу принцеса Діана: корисним, легким і водночас дуже смачним.

### Для лосося:

- чотири філе лосося;
- 1 ст. л. олії.

### Для хрусткої скоринки:

- 100 г горіхів макадамії;
- невеликий пучок кінци;
- 4 ст. л. панірувальних сухарів;
- цедра одного лайма;
- 1 ст. л. соку лайма;
- сіль та чорний перець за смаком;
- один яєчний жовток;
- 1 ст. л. розтопленого вершкового масла.

### Для овочевої подушки:

- одна червона цибулина;
- один червоний болгарський перець;
- 1 ст. л. оливкової олії;
- щіпка солі й перцю;
- 1 ст. л. меду;
- 4 ст. л. апельсинового соку.

### Для подавання:

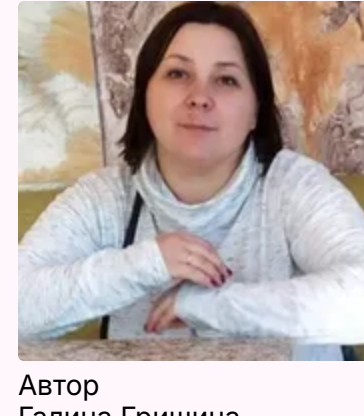
- майонез із соусом шрірача;
- рукола.

### Приготування

1. Приготуйте горіхову скоринку. Подрібніть горіхи макадамії, залишивши невеликі шматочки. Додайте кінци з злегка пробийте блендером. Всыпте панірувальні сухарі, додайте цедру й сік лайма, сіль, перець, яєчний жовток і розтоплене масло. Перемішайте до утворення ароматної крихти.
2. Розігрійте сковороду з невеликою кількістю олії. Викладіть філе м'якоттю вниз і обсмажте до гарної золотисті скоринки.
3. Викладіть зверху горіхову суміш і поставте рибу в духовку, розігріту до 175 °С, на вісім хвилин.
4. Обсмажте червону цибулю й солодкий перець в оливковій олії. Посоліть і поперчіть. Додайте мед і апельсиновий сік. Готуйте кілька хвилин, поки соус трохи не загусне.

### Подавання

На тарілку викладіть овочі, зверху покладіть шматок лосося. Доповніть страву невеликою кількістю майонезу зі шрірачою і свіжою руколою.



Автор Галіна Гришина

Поділитися

РЕКЛАМА

**Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це**

**Гроші впадуть з неба після того, як прочиташ це**

## МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

**Улюблений сніданок принцеси Діани. Рецепт простий, але дуже корисної страви від королівського кухаря**

17 червня, 09:24 [БУЛЬВАР](#)

**"Чарльз любить італійську кухню". Простий рецепт улюбленого блюда короля**

17 червня, 14:42 [БУЛЬВАР](#)

**"Королівський Пімс" – рецепт легендарного літнього коктейлю від шеф-кухара Єлизавети II**

14 червня, 12:33 [БУЛЬВАР](#)

**"Алла – зовсім інша", "Стильно, але...". "Не влізати". У мережі обговорюють зачіску Пугачової. Фото**

18 червня, 20:55 [БУЛЬВАР](#)

**Відома співачка, яка кілька разів потрапила в ДТП, повторно отримала права**

18 червня, 12:36 [БУЛЬВАР](#)

**"Це їхня гробова кришка". Мережу розриває хіт про люк, який пролетів над Москвою. Відео**

18 червня, 16:58 [БУЛЬВАР](#)

- 1 "У літаку розбився Путін?" Прутаку попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин 7649
- 2 Відвертіші фото в неї ще не було. Дорозова показала бюст у всіх подробицях 7535
- 3 Струнка Пугачова та лідерканий Галкін "засвітилися" під час романтичної прогулянки. Фото 5668
- 4 Улюблений сніданок принцеси Діани. Рецепт простий, але дуже корисної страви від королівського кухаря 3167
- 5 "Неземна краса", "Приголомшлива генетика". У мережу потрапило відео вчучки Пугачової 2228

РЕКЛАМА

## СВІЖІ НОВИНИ

- "Алла – зовсім інша", "Стильно, але...". "Не влізати". У мережі обговорюють зачіску Пугачової. Фото 20:55
- Відома співачка, яка кілька разів потрапила в ДТП, повторно отримала права 17:58
- "Це їхня гробова кришка". Мережу розриває хіт про люк, який пролетів над Москвою. Відео 16:58
- "Народився зморщений, думали – дід із того світу вернувся. А зараз..." Нілтюк показала, як виріс її син 16:39
- Новий проєкт Бебешка – DJ Vevik & MagdaLen презентували пісню без слів. Відео 15:45
- 52-річна Клум приміряла відверте бікіні. Модель знялася на повен зріст 15:33
- "Щоб море завжди було поруч". Мозгова показала одяг із малюнком своєї доньки 14:24
- "Невимовно сумний день". Зібров розповів про трагедію в родині. Фото 14:22
- "Чув історії про те, як вони вибухали". Експерт "МастерШеф" поділився дитячим спогадом і рецептом десерту 13:33
- Люк з резервуара Московського НПЗ став зіркою соцмереж. Тільки найкращі мему й жарти 12:38

[Більше новин](#)

## БЛОГИ

- Вадим Крищенко**  
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати "бандерівка"
- Юрій Рибчинський**  
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стають – у моголіах
- Олена Курбанова**  
Ні в кого так сильно не вірою, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут
- Анна Маляр**  
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фотера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія
- Олександр Ягольник**  
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишечках

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	<a href="#">Дмитро Гордон</a>	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	<a href="#">Гордон</a>	Політика конфіденційності та захисту персональних даних
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	<a href="#">Дмитро Гордон</a>	Договір приднання про використання сайту інтернет-видання "ГОРДОН"
Світ	Блоги	Донецьк	<a href="#">Гордон</a>	
Спорт	Бульвар	Харків	<a href="#">Дмитро Гордон</a>	
Культура	LIVE	Дніпро	<a href="#">Гордон</a>	
Техно	Ексклюзив <span>🔒</span>	Маріуполь	<a href="#">Дмитро Гордон</a>	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	<a href="#">Олеса Бацман</a>	
Надзвичайні події	Відео		<a href="#">Дмитро Гордон</a>	
Інфографіка	Опитування		<a href="#">Flipboard</a>	
Цікаве	YouTube-шоу		<a href="#">RSS</a>	
	Спецпроєкти		<a href="#">У гостях у Гордона</a>	
			<a href="#">Дмитро Гордон</a>	
			<a href="#">Олеса Бацман</a>	

+380 (44) 207-13-01 | +380 (44) 207-13-02 | editor@gordonus.com | [Повернутись нагору](#)