



# Barbarina hiru txandatan

## ELABORAZIOA

### Xerratutako barbarina

Garbitu barbarina, atera 15 gramotako errazioak eta ebaki xerratan. Gorde sobera utzitako ebakinak.

### Banakatutako barbarina

Garbitu barbarina, atera 30 gramotako errazioak eta gorde hezurak.

### Espirulinazko pintura

Disolbatu espirulina-hautsa uretan, guztiz disolbatu arte. Gero, iragazi.

### Perrexil-olioa

Kendu hostoak perrexilari. Jarri turmix-aren edalontzian olioia eta perrexila eta txikitu 40° C-tara 8 minutuz, 8. abiaduran. Gero, iragazi. Utzi gau osoan zehar hozkailuan. Hurrengo egunean, pasa superbag-etik eta ontziratu.

### Perrexil-emultsioa

Jarri arrautza thermomix-ean, txikitu 5. abiaduran eta gehitu apurka-apurka perrexil-olioa, emultsioa lortu arte. Gero, gehitu gatza.

### Itsas triku emultsioa

Jarri itsas triku thermomix-ean eta gehitu olioia apurka-apurka, emultsio baten testura lortu arte. Homogeneoa izan behar du, zatitxorik gabe.

## OSAGAIAK

4 pertsonarentzako

### Xerratutako barbarina

60 g barbarin, xerratuta

### Banakatutako barbarina

120 g barbarin

### Espirulinazko pintura

2 g espirulina

8 g ur

### Patata souffléa

8 g patata garratz

1000 g ekilore-olio

### Perrexil-olioa

140 g ekilore-olio

28 g perrexil-hosto

### Perrexil-emultsioa

Arrautza 1

100 g perrexil-olio

1 g gatza

### Itsas triku emultsioa

50 g itsas triku

5 g ekilore-olio

### Itsas triku kroketa

Hasteko, nahastu saltsa amerikarra piperrarekin eta itsas triku emultsioarekin eta gorde. Gero, hidratatu gelatina-orriak ur eta izotzetan.

Ondoren, jarri olioia lapiko batean eta kozinatu irina. Gero, gehitu astiro-astiro saltsa amerikarraren, piperraren eta trikuaren nahasketa, hagatxo batekin lagunduta pikorrik osa ez dadin. Kozinatu 5 minutuz, nahasteari utzi gabe. Ondoren, gehitu gelatina-orriak eta ondo disolbatu. Gero, bota gatza. Luzatu forratutako gastro erdi batean eta filmatu azala. Landu kroketa-bolak, 4 gramotakoa bakoitza, olioia eta irina erabilita. Gero, izoztu kroketak. Azkenik, pasa irinetik eta tenpuratik, eta frijitu.

### Marinada

Nahastu osagai guztiak eta testurizatu.

### Kabiarra

1 g kabiar pertsonako.

### Piper-salda

Laberatu piper gorria 180° C-tara 18 minutuz; gero, buelta eman eta utzi beste 18 minutuz. Ondoren, jarri piperra iragazki batean eta jarri pisua piperraren gainean, likidoa atera dadin. Utzi horrela 12 orduz, likido guztia ateratzeko. Ondoren, pasa salda superbag-etik, ontziratuz eta gorde hozkailuan.

Gero, nahastu lortutako piper-salda tsuyuarekin. Bukatzeko, loditu saltsa, nahi den testura lortu arte.

### Tenpura

Nahastu osagai lehor guztiak. Gero, gehitu ura apurka-apurka, hagatxo batekin. Ondoren, iragazi, eta utzi bolumena bikoizten.

## OSAGAIK

4 pertsonarentzako

### Itsas triku kroketa

10 g itsas triku emultsio  
5 g irin ahul  
20 ml ekilore-olio  
50 ml salda amerikar  
50 ml piper-salda  
Gelatina-orri 1

### Marinada

20 ml tsuyu  
5 ml soja-saltsa  
1 ml limoi-zuku  
20 ml ur  
5 g zilantro ebaki

### Kabiarra

4 g kabiar

### Piper-salda

60 ml piper gorri zuku  
20 ml tsuyu  
2 g resource

### Tenpura

10 g trisol  
20 g irin ahul  
30 ml ur  
1 g gatz  
1 g azukre  
2 g legami fresko