

### > salsa lamponi e zenzero



**Peso:** 100 - 290 - 500 g

**Ingredienti:**

lamponi, olio extravergine, aceto di lampone, scalogno, sale e zucchero, zenzero, farina di semi di guar.

#### ABBINAMENTI

Tonno crudo, pesce spada crudo, pesci e carni affumicate, uova bollite.

#### Panino con eggs e bacon di tonno, salsa lamponi e zenzero

Per 4 persone

Per le uova: scaldare una padella antiaderente: se di diametro di 25 cm ci stanno tutte e 4 le uova; quando ben calda abbassare la fiamma, rompere le uova e farle delicatamente atterrare sul piano della padella. si noterà che la chiara inizierà a rapprendersi e di conseguenza diventare bianca. Nel momento in cui il tuorlo comincia a scaldarsi, coprire la padella per pochi minuti fino a quando il rosso inizierà a cambiare colore. Raffreddare velocemente.

Per il tonno affumicato: affettarlo sottile.

Panino: renderlo fragrante e adagiare sulla parte inferiore delle foglie di insalata tenera tipo lollo. Ricoprire di fette di tonno, porvi sopra l'uovo con un pizzico di sale nella parte bianca, irrorando con la salsa di lamponi e zenzero e dell'olio extravergine d'oliva. Coprire quindi con l'altra metà del panino.