

Puree z wędzonego groszku z szaszłykami z boczku

Składniki

500 g	zielonego groszku
	kilka plastrów boczku
80 g	masła
80 ml	mleka
3	duże jajka
250 ml	śmietanki kremówki 36%
3	łyżki syropu klonowego

Przygotowanie:

1. Groszek umieszczamy w bukowym dymie na około **40 minut** w temperaturze **120°C**. Po tym czasie wyjmujemy go z wędzarni i łuskamy. Następnie przechodzimy do wykonania flanu, czyli delikatnego musu.
2. Groszek wraz z mlekiem i masłem miksujemy na gładki mus. Całość przecieramy przez sito, dodajemy jajka i śmietankę – mieszamy do całkowitego połączenia się składników. Tak przygotowanym musem napełniamy szklanki wysmarowane wcześniej masłem i pozostawiamy je w kąpieli wodnej na około **1 godzinę** (bez dymu) w temperaturze **150°C**.
3. W tym czasie przygotowujemy szaszłyki. Boczek zawijamy na patyczki. Za pomocą pędzelka smaryjemy syropem klonowym i wkładamy je końcówkami w otwory perforowanej brytfanny. Pieczemy do uzyskania brązowego koloru i chrupiącej konsystencji.
4. Puree z groszku podajemy na talerzu razem z szaszłykami.
5. Jeżeli chcesz wzbogacić smak dania, możesz dodatkowo wykonać piankę kokosową.

Smacznego!