**Kenguru steak fermentált zöldségekkel**

**Hozzávalók:**

* 1 kg kenguru steak
* 1 csomag kaliforniai paprika mix
* 1 csomag koktélparadicsom mix
* 1 db bébi cukkini
* 10 dkg lilahagyma
* 10 dkg vöröshagyma
* 1 csomag újhagyma
* só, őrölt feketebors, balzsamecet, citrom, kristálycukor, friss bazsalikom, citromsó, olívaolaj

**Elkészítése:**

A kenguru steaket kiolajozott, felforrósított steak sütőben fél angolosra sütjük.

A zöldségeket feldaraboljuk, a hagymákat és az újhagymát cikkekre vágjuk, karikára szeleteljük a cukkinit, felaprítjuk kockára a kaliforniai paprikát, majd kettévágjuk a koktélparadicsomot.

Serpenyőben karamellizáljuk a kristálycukrot, majd hirtelen megpirítjuk a zöldségeket benne.

Pirítás után fűszerezzük, ízesítjük. Citromlével, balzsamecettel, olívaolajjal fermentáljuk, ezután citromsót és friss bazsalikomot tépünk bele.

Maghőmérővel megmérjük a hús fokát. Ízesítjük a húst.

Tálaláskor a fermentált zöldségek mellé tesszük az angolosra sütött kenguru steaket.

Elkészítési idő: 30 perc

Nehézségi fok: 4

**Séfünk tippje:** A fermentált zöldségek előtte való nap is elkészíthetők.