

Sticky Toffee: slastica koju morate probati na ovogodišnjem Fuliranju

Nestrpljivo smo odbrojavali dane do paljenja prvih lampica u Zagrebu koje označavaju početak još jednog adventa čija će ponuda ove godine zadovoljiti i najizbirljivija nepca. Za to će se posebno pobrinuti Kansui Ramen bar na čiju će kućicu na Fuliranju pohrliti svi zaljubljenici u azijsku kuhinju

Popularno Fuliranje, koje se do 1. 1. 2019. godine održava na Strossmayerovu trgu u Zagrebu, ovog Adventa je obogaćeno jednom posebnom ponudom - Vid Nikolić je otvorio kućicu Kansui Ramen bar, i to u suradnji s Cateringom Majetić, nudeći pet slanih i jedno slatko jelo.

Tonkotsu ramen, japanska juha od svinjetine s domaćim ramen rezancima, jelo je koje moraju isprobati svi ljubitelji japanskih rezanaca. Ljubitelji kobasica također nisu zaboravljeni - Thai blaster, tajlandska dimljena kobasica od svinjetine s crvenom curry pastom ponudit će nešto drugačiju viziju adventskih kobasica. Ako ipak preferirate ribu, ne smijete propustiti Tuna poke bowl, sushi rižu s nadjevom od marinirane tune i brojnih dodataka, poput začinske mješavine furikake, surimi salate s wasabi majonezom i kavijarom tobiko.

No, kraljica Kansui Ramen bara je jedini, ali zbog toga posebno slastan desert - Sticky toffee. Riječ je o toplom kolaču od datulja, naranče i đumbira, kreme od vanilije i cimeta, a poslužen je u toffee umaku. Kansui Ramen bar htio je ovog adventa ponuditi nešto drugačiji božićni kolač, u želji da posjetitelji Fuliranja iznenade svoje nepce. U samo par dana, upravo Sticky toffee se nametnuo kao jedan od najpoželjnijih deserta - on će ugrijati nepca svakog slatkoljupca. Kada temperature dodatno padnu, i najhladniju ruku ugrijat će topli gin i crveno kuhano vino s đumbirom, cimetom, smeđim šećerom, anisom te sokom od naranče i limuna.