

Bicsár Attila és a Sauska48Villány receptje:

Céklás árpagyöngyrizottó, fűszeres sütőtök, ropogós fodros kel, curry vinaigrette

- **Rizottó:** bő vízben roppanásra főzzük az árpagyöngyöt. Leszűrjük. Tálaláskor alaplével felmelegítjük. Cékla pürével krémesítjük. Hozzákeverjük a cékla kockákat.
- **Cékla püré:** a főtt céklát thermomixben simára keverjük. Sózzuk.
- **Cékla:** a főtt céklát apró kockákra vágjuk. Só, bors, balzsamecet.
- **Sütőtök:** só, cayenne bors, fokhagymapor, olíva olaj, friss kakukkfű

A tököt feldaraboljuk. Összekeverjük a többi hozzávalóval. Sütőben megsütjük. 200 C 15 perc.

- **Fodros kel:** a leveleket levágjuk a vastag szárról és darabokra tépkedjük. Bő olajban ropogósra sütjük. Sózzuk.

- **Vinaigrette:**

200gr szőlőmagolaj

130gr frissen facsart narancslé

1 narancs lereszelt héja

30gr sallot hagyma

20gr dijoni mustár

½ tk currypor

½ tk só

20gr almaecet A hozzávalókat thermomixbe rakjuk kivéve az olajat. 20 másodpercig 8-as fokozaton turmixoljuk majd lassan csurgatjuk hozzá az olajat.