

Bicsár Attila és a Sauska48 Villány receptje:

“Kelkáposztafőzelék”, burgonya veluté, majoranna peszto, rántott liba rilette

- **Veluté:** étolaj, burgonya, vöröshagyma, só, bors, kurkuma, alaplé

A burgonyát kevés olajon, a hagymával együtt megpirítjuk. Hozzáadjuk a fűszereket. Felengedjük alaplével.

Miután a burgonya megpuhult, simára turmixoljuk.

- **Alaplé:** kelkáposzta belső része, egész kömény, víz

A kelkáposztát vízbe felrakjuk főni. Köménnyel ízesítjük.

- **Píritott burgonya:** a burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk. Hosszában félbevágjuk. Kevés olajon megpirítjuk. Sózzuk, borsozzuk.
- **Kelkáposzta:** a külső, zöld leveleket daraboljuk. Leforrázzuk, jeges vízben kihűtjük. Tálaláskor átmelegítjük, sózzuk, borsozzuk.
- **Majoranna peszto:** friss majoranna, petrezselyemzöld, fokhagyma, olíva olaj, só.

A hozzávalókat mozsárban összetörjük.

- **Rilette:** sült libacombról a húst lefejtjük, szálaire tépkedjük, kissé átvágjuk. A bőrt a sült hagymákkal pépesre vágjuk. Az egészet összedolgozzuk. Vágott petrezselymet adunk hozzá. Kihűtjük.

Golyókat formázunk belőle. Hagyományos módon bepanírozzuk.

Bő olajban kisütjük.

Tépett petrezselyemzölddel, paprikás olajjal díszítjük.