



**Bicsár Attila**

*Falusi Gourmet*

**Sertés pofa, céklás jus, shiitake, fűszeres édesburgonya**

Hozzávalók:

2000 g sertés pofa  
250 g vöröshagyma  
150 g zeller  
150 g sárgarépa  
100 g fehérrépa  
35 g fokhagyma  
5 db babérlevél  
5 szál kakukkfű  
1 szál rozmaring  
5 g szárított vargánya  
300 ml vörös bor  
kb. 1 liter víz  
só, feketebors  
étolaj  
500 g főtt cékla



Elkészítés:

A pofa húst olajon körbe pirítjuk. Félre tesszük. Ugyanabban az edényben megpirítjuk a zöldségeket. Ráöntjük a bort, amit visszaforralunk.

Hozzáadjuk a pirított pofa húst, fűszereket. Felöntjük vízzel és puhára főzzük.

Mikor a hús megpuhult, kivesszük a főzőléből. A levet leszűrjük, visszaforraljuk. A végén hozzákeverjük a céklakrémet.

Ne használjunk sűrítő anyagot!!!!!!

Tálaláskor a mártásban melegítjük fel a pofát.

200 g húsos füstölt szalonna

A szalonnát hasábokra vágjuk. Vízben puhára főzzük. A tálaláskor adjuk hozzá a pofahúshoz.



### Édesburgonya:

#### Hozzávalók:

édesburgonya lila és fehér  
só, cayenne bors, fokhagymapor  
friss kakukkfű  
olívaolaj

#### Elkészítés:

A burgonyákat meghámozzuk, ügyelve arra, hogy egyforma vastagságúak legyenek. Ha túl hosszú, akkor kettévágjuk, majd hosszában is elvágjuk.

Átfogatjuk olívaolajjal, sóval, cayenne borssal, fokhagymaporral.

Kakukkfűvel vákumozzuk.

Sous vide: 80 C, 45-50 perc.

Tálaláskor kevés olajon megpirítjuk mindkét oldalát. Megkenjük pesto-val. Aprított sós citrommal, sumac-al megszórjuk. Édesburgonya chipset teszünk a tetejére.