

Cékla textúrák, kecskesajt, szeder, lestyán

- **Sült Cékla:**

- Pucol-só dióolaj, kakukkfű-alufóliába zsírpapírba csomagoljuk, majd 160-180 fokon puhára sütjük, magában hagyjuk hűlni.

- **Marinált Sárga Cékla:**

Megnevezés:	Mennyiség:
Fehérbor ecet	600ml
Víz	400ml
Cukor	200g
Babérlevél	3db
Rózsabors	20g
Koriander mag (pirítva)	20g
Fokhagyma gerezd	6 gerezd
Bazsalikom	1 csokor

- A céklát meg pucoljuk, olíva olajozzuk es sózzuk. Sütő papírba és alufóliába csomagoljuk 160-180C fokon puhára sütjük és hagyjuk magában kihűlni.

- **Cékla Korong:**

- Vékonyan mandolinozott céklát a legkisebb taggal kiszúrjuk. Tálalásnál le kenjük dióolajjal és maldon sóval megszórjuk.

- **Cékla Jus:**

Megnevezés:	Mennyiség:
Méz	100g
Céklalé	300ml
Xantana	3g
Kakukkfű	5szál
Só	

- Az összes alapanyagot egy fazékban felrakjuk és hagyjuk egyszer forni egyet, ha ez megtörtént egyből lehúzzom és hagyom magában 1 órán át húlni főlappck alatt.
- Ezután szűröm.

- **Cékla Gél:**

Megnevezés:	Mennyiség:
Kicentrizett céklalé	400ml
Balzsamecet	60ml
Gellan	5g
Xanthan	0,5g
Só	3g

- Az összes hozzávalót egy forralóba felrakom és 3 percig forralom. Ezután egy szűrőn átengedem és hagyom a hűtőben kihűlni.
- Amikor szilárd állapotú lesz akkor kiveszem a hűtőből és thermomixben gél állagúra turmixolom.

- **Lestyán olaj:**

Megnevezés:	Mennyiség:
Lestyán	300g
Petrus zöld	100g
Olaj	200ml

- Thermomixben maximális fordulaton szétcsapatom, de csak addig amíg be nem nyeli a zöldet. Ahogy ez megörtént visszaveszem a fordulatot 3-ra és 80C-on 12 percen át keverem.
- Miután elkészült anyagszűrőn átszűröm egy jégbe belehelyezett fém tálba.

- **Kecskesajtot tálalásnál rusztikusan megtöröm**
- **Szedret hosszában félbe vágom**
- **Cékla por**