Horváth Attila-Hosszú Tányér-Hosszúhetény

Galamb, sütőtök, hajdina

Sütőtök püré:

• vaj

• tej

• tejszín

• só

• yuzu lekvár

sütőtök kockákat vaj, tej és tejszín keverékében puhára főzzük, sózzuk, ha megfőtt thermomixben pürésítjük, yuzu lekvárral ízesítjük.

Hajdina:

• hajdina

• babérlevél

• só

• bors

• olaj

a hajdinát sós, babérleveles, borsos vízben tíz perc alatt puhára főzzük, a nedvesség nagy részét leitatjuk, 190 fokos olajban kisütjük.

Burgonya „krokett”:

• burgonya

• petrezselyemzöld

• harissa

• liszt

• konfitált galambhús

a burgonyát sütőben 160 °C-on puhára sütjük, áttörjük. Hozzáadjuk az aprított petrezselymet, az apróra vágott galambhúst és a harissát. Majd lisztet adagolunk hozzá az elérni kívánt állagig. Nyomózsákba töltjük a burgonyát, fóliában formázzuk, hűtőbe tesszük. Kihűlés után, kisütjük.