Horváth Attila-Hosszú Tányér-Hosszúhetény

Zeller, körte, fehérbor, dió

. *Fehérbor mártás:*

• 1 l alaplé

• 1 l tejszín

• 1 palack fehérbor

• egész bors

• babérlevél

• só

• sonkahagyma

az összetevőket alacsony hőmérsékleten redukáljuk.

Körte chutney:

• 1 db sonkahagyma

• 6 db körte

• cukor

• vaj

• só

• bors

• almaecet

• chili

a körtét apró kockákra daraboljuk. A cukrot karamellizáljuk, hozzáadjuk a vajat és dinsztelt hagymát. Rátesszük a körtét, fűszerezzük és főzzük.

Dió:

• 200 g dió

• 100 g cukor

• 25 ml víz

• füstölt paprika

a cukorszirupban a pörkölt diót átforgatjuk, füstölt paprikával ízesítjük.