

## Stand

Benjamin Morris

### Egészben sült karalábé, lestyán- és törökmogyoró pesztó, savómártás

#### Karalábé

Alaposan mosd meg a karalábét, és helyezd a grillbe a faszén közé. Forgasd meg 5 percenként, amíg el nem éri a maghőmérséklete a 85 fokot.

Amikor megfőtt, hámozd meg és vágd vékony korong formájú szeletekre. A szelet egyik felét kenjük meg a lestyán pesztóval (recept lentebb), majd hajtsuk félbe. Kenjük meg citromos olívaolajjal.

#### Lestyán pesztó

Hozzávalók	Mennyiség
lestyán	60g
törökmogyoró	120g
szőlőmagolaj	40g
citromlé	30g
fokhagyma	4g
só és bors	ízlés szerint
<b>technika</b>	<p>A mogyorót enyhén pirítsd meg egy száraz serpenyőben közepes hőmérsékleten kb 3-4 percig, amíg illatos nem lesz.</p> <p>Egy konyhai robotgépben vagy blenderben keverd össze a lestyán leveleket, a törökmogyorót, szőlőmagolajat, citromlevet és a fokhagymát. Pár alkalommal pulzáld, hogy elkezdődjön a keverés.</p> <p>Folytasd a turmixolást, amíg eléred a kívánt pesztó sűrűséget. Ha túl sűrű, adj hozzá még szőlőmagolajat vagy egy kevés vizet.</p> <p>Kóstold meg, majd ízesítsd sóval vagy borssal ízlés szerint.</p>

### Sült élesztő

Hozzávalók	Mennyiség
friss élesztő	100g
<b>technika</b>	<b>Morzsold a friss élesztőt egy sütőlemezre, és süsd 160 fokon kb 15 percig, amíg aranybarna nem lesz.</b>

### Savómártás

Hozzávalók	Mennyiség
joghurt savó	300g
vaj	140g
citromlé	ízlés szerint
Xanthan	1g
só	ízlés szerint
<b>technika</b>	<b>Melegítsd össze a savót és a vajat, keverd hozzá a xanthant. Ízesítsd sóval és citromlével.</b>

### Lestányolaj

Hozzávalók	Mennyiség
lestyán (blansírozva)	300g
szőlőmagolaj	450g
<b>technika</b>	<b>Tedd a blansírozott lestyánt és az olajat a Thermomixbe. Állítsd a hőmérsékletet 60 fokra, és keverjük maximális sebességgel. Amikor eléri a 60 fokot, kapcsold ki, és tedd a keveréket egy sajtkenőbe. Ne nyomd át rajta, hagyd, hogy óvatosan átcsöpögjön.</b>  <b>Amikor lecsepegett, tedd egy műanyag habzsákba, és hagyd 1 órán át lógni. Látni fogod, ahogy a víz leülepedik a zsák aljára. Mosogató felett vágd ki a zsák alját, hogy a víz kicsöpögjön, és csak a tiszta olaj maradjon.</b>