



## **Sajben Csaba**

### *Vegetáriánus fogások*

#### **Madártej, pisztácia, szójaszósز karamell**

Madártej

kókusztej 700g

zabtej 700g

tojássárgája 15db

vaniliáscukor 40g

cukor 60g

A hozzávalókat thermomixbe helyezük és 80fokig melegítjük, finom szűrőn leszűrjük és tálalásig hűtőben tároljuk.

Pisztácia 100g

160 fokos előmelegített sütőben kb 8-10 percig sütjük.

Szójaszósز karamell

méz 5ek

szójaszósز 2ek

vaj 20g

víz kb 1-2 ek

A mézet gesztenyebarnára karamellizáljuk, utána hozzáadjuk a szója szószt és a vizet, majd a tűzről lehúзва hozzákeverjük a hideg vaját.