



Sajben Csaba

Vegetáriánus fogások

Sültrépa krémleves, gersli tabbouleh, savanyított répa, kecskesajt, fodroskel

Répa leves

répa 1kg

kakukkfű 5szál

só, cukor

olívaolaj 5ek

vaj 30g

zöld curry 1tk

kókusztej 3dl

gombaaplé 5dl

citrom 1db

A répákat megtisztítjuk és vékony karikákra szeljük, sózzuk, cukrozzuk, hozzáadjuk a kakukkfűvet olívaolajat és a vajat, majd 180 fokos sütőben kb 40-45 percig sütjük. Időnként rákeverünk. Mikor szépen megpirult, turmixgépbe helyezzük és a többi hozzávalóval homogénre pépesítjük.

Gersli tabbouleh

gersli 100g

koriander 50g

petrezselyem 50g

citrom 1db

gyömbér 1 hüvelykujjnyi

snidling 50g

olívaolaj 3ek

só

A gerslit átmoszuk és enyhén sós vízben készre főzzük, leszűrjük, hideg vízzel újra átmoszuk. A zöldsűszereket és a gyömbért finomra vágjuk, majd tálalás előtt összekeverjük a megfőtt gerslivel. Citromlével, citromhéjjal, olívaolajjal, sóval ízesítjük.

Fodroskel 200g

A fodroskelt leszárasszuk, átmoszuk és erősen sós, cukros vízben forrázzuk, majd perforált chafingre tesszük és hagyjuk szobahőn kihűlni.

Savanyított répa

répa 400g

rizsecet 350g

víz 150g

cukor 100g

só 11g

zaatar 1ek



A répákat megtisztítjuk, kisebb darabokra vágjuk és a zaattal együtt beletesszük egy csíráatlanított befőttesüvegbe. A savanyítólevet felforraljuk, majd ráöntjük a répára, lezárjuk az üveget és szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni.

Tálaláshoz:

-lány kecskesajt 200g

-vékony karikára vágott újhagyma 3szál