



Sajben Csaba

Vegetáriánus fogások

Vajrépakrém, barnavajas zeller, paraj, karamellizált shalotta, törökmogyoró, torma

vajrépakrém

vajrépa 3 köteg

shalotta hagyma 3db

kókuszjoghurt 1db

rizsecet 1tk

olívaolaj 5ek

só

A shalotta hagymát finomra vágjuk és olívaolajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott vajrépát, zsírpapírral letakarjuk és kis lángon, lassan puhára pároljuk. Miután elkészült, turmixgépbe helyezzük és a többi hozzávalóval egyeneműre turmixoljuk.

Sült zeller

Zeller 2db

liszt 200g

vaj 500g

kakukkfű 5szál

fokhagyma 4gerezd

só

A zellereket alaposan megmossuk, bedörzsöljük sóval, becsomagoljuk alufóliával és 200fokos sütőben kb. 1 órán át sütjük. Szobahőmérsékleten kihűtjük, majd kisebb darabokra tépjük, meghempergetjük a lisztben és habzó vajon aranybarnára pirítjuk. Rôtir-ozás közben kakukkfűvel és fokhagymával aromatizáljuk a vajat.

Párolt paraj

paraj 200g

citrom 1db

A parajt alaposan megmossuk és bambuszgőzölőben rövid ideig begőzöljük. Tálalás előtt citromlével, citromhéjjal, a zelleres vajjal, sóval ízesítjük.

Karamellizált shalotta

shalotta 5db

olívaolaj 3ek

vaj 20g

só

Az olívaolajat és a vajat egy nagyobb serpenyőben felhevítjük, a hagymákat vékony cikkekre vágjuk, és erős lángon addig pirítjuk, míg aranybarna színt nem kapunk. Sóval ízesítjük.

Törökmogyoró 100g

A törökmogyorót előmelegített 160 fokos sütőben kb 10-12 percig sütjük, ezután kihűtjük és tiszta konyharuhával addig dörzsöljük, míg le nem jön a héja.