

Stand

Benjamin Morris

Sült bányaborda, kápia paprika, cukkini, habosított kecskesajt, chimichurri

Sült bányaborda – grillezett

Hozzávalók	Mennyiség
bányaborda	1 darab
só és bors	ízlés szerint
rozmaryn	10g
kakukkfű	5g
babérlevél	4 darab
repceolaj	200g
Technika	<p>Melegítsd elő a sütőt 100 fokra. Sózd és borsozd a bányaborda minden oldalát. Kend be egy kevés olajjal és pirítsd meg minden oldalát a faszén felett, és helyezd a sütőbe.</p> <p>Egy serpenyőben keverd össze az olajat, a rozmarynt, a kakukkfűt és a babérlevelet, majd helyezd a sütőbe a bányaborda alatti rácsra.</p> <p>Óvatosan vedd ki egy nagy, forró széndarabot a grillből, és helyezd az olajba. Ez lassan megfűstöli a bányabordát, miközben sül. Süsd a bányabordát kb 10 percig, amíg a maghőmérséklete eléri az 56 fokot.</p>

Kápia paprika püré

Hozzávalók	Mennyiség
Kápia paprika	1kg
salotta hagyma (finomra kockázva)	100g
fokhagyma (apróra vágva)	15g
vaj	75g
Technika	<p>Helyezd a kápia paprikát a grillre és süsd addig, amíg megpuhul. Vedd le a grillről és csomagold fóliába 10 percre. Távolítsd el a magokat és a héját.</p> <p>Egy serpenyőben hevítsd fel a vajat közepes-magas hőfokon, és add hozzá a salotta hagymát és főzd puhára, kb 5 percig. Add hozzá a fokhagymát, és főzd további 2 percig. Add hozzá a paprikát, és közepes hőfokon főzd 10 percig.</p> <p>Turmixold a keveréket simára. Ha szükséges, adj hozzá egy kevés vizet vagy zöldségalaplevet, a kívánt sűrűség eléréséhez. Ízesítsd sóval és borssal.</p>

Habosított kecskesajt

Hozzávalók	Mennyiség
lágú kecskesajt	300g
lágú krémsajt	75g
fokhagyma (apróra vágva)	5g
citromhéj	4g
kakukkfű (finomra vágva)	2g
Technika	<p>Egy nagy keverőtálban keverd össze a kecskesajtot és a krémsajtot. Egy kézi vagy álló mixerrel, a habverőfejjel, keverd simára és krémesre a sajtokat. Közepes sebességen kb 1-2 percig.</p> <p>Miután a sajtkeverék sima, add hozzá a fokhagymát, citromhéjat és az apróra vágott kakukkfűvet. Folytasd a keverését, amíg az összetevők teljesen elkeverednek, és habos nem lesz.</p> <p>Kóstold meg a habosított kecskesajtot, és szükség esetén ízesítsd. Adhatsz hozzá egy csipet sót és borsot.</p>

Chimichurri

Hozzávalók	Mennyiség
olívaolaj	120g
almaecet	30g
friss petrezselyem	30g
fokhagyma	10g
piros chili	10g
friss szurokfű	5g
só	2g
fekete bors	1.5g
Technika	<p>Egy kis tálban keverd össze a petrezselymet, a szurokfűvet, fokhagymát és a chilit.</p> <p>Add hozzá az olajat és az almaecetet. Ízesítsd sóval és borssal ízlés szerint. Alaposan keverd össze.</p> <p>Hagyd a chimichurrit pihenni legalább 15 percig, hogy az ízek összeérjenek.</p>

Cukkini

Hozzávalók	Mennyiség
cukkini	300g
olívaolaj	30g
citromhéj	2g
só	1g
bors	0.5g
Technika	<p>Formázz apró golyókat a cukkiniből karalábévájával (párizsi kanál), keverd össze az olajjal, citromlével, sóval és borssal, és vákuumozd 100%-on, hogy az ízek összeérjenek.</p> <p>Tálaláshoz tedd egy szűrőbe, majd faszén fölött, folyamatosan mozgatva grillezd, amíg meg nem puhul.</p>