

Workshop 50.

Adventre hangolódás- Hokkaidó tök, dió, sült paprika, kapor

Barna Ádám

			Elkészítés
	10 Adag		
Mennyiség	Mértékegység	Hozzávaló	
Hokkaidó tök, dió, sült paprika, kapor			1. A hokkaidó tököt héjastól szeleteljük, a leesőkből híg pürét készítünk, sóval ízesítjük.
10 Adag			2. A szeletelt tököt 180 C-on 3-4 percet elősütjük, rendeléskor a tök szeletet serpenyőben olajon megpirítjuk.
Menny.	Mértéke.	Hozzávaló	3. A harissához a paprikát sütjük, hámozzuk és apróra vágjuk. a fűszereket pirítjuk és mozsárban törjük, hozzáadjuk a paprikához és a többi hozzávalóval ízesítjük.
3	kg	Hokkaido tök - minél kisebb!!!	
		harissa recept	4. A dió raguhoz a diót pirítjuk, hámozzuk és finomra vágjuk vagy durvára turmixoljuk, hozzáadjuk a pirított mozsárban tört koriandert és a garam massalát, majd annyi olíva olajat adunk hozzá, hogy éppen ellepje.
0,6	kg	Sült kápia paprika	
0,15		Citromnak a héjja, leve	
0,01	kg	Só	
		Bors	
1	db	Magozott csili	
0,002	kg	Római kömény	
0,005	kg	Koriander mag	
0,005	kg	Füstölt paprika	
0,02	l	Balzsamecet	
0,001	kg	Barna cukor	
1/2	Csomag	Újhagyma	
		tálaláskor	
0,1	Kg	koriander levél	

		citromhéj	
0,1 l		olivaolaj	
		Fűszeres dió ragu	
0,25 kg		dió	
0,005 kg		koriander mag	
0,005 kg		garam massala	
0,05		Olivaolaj	