ACI MARUL GRATEN

www.miele.com.tr

8 küçük acı marulu
8 dilim haşlanmış Jambon (3-4mm kalınlığında)
50 gr. Tereyağ
5 gr küçük Hindistancevizi
5 gr. Şeker
Tuz
Karabiber
Kaşarlı Sos için:
750ml yağsız süt
250gr. rendelenmiş Peynir
30 gr. Tereyağı
40 gr. Un
1 Yumurta sarısı
1 ekşi limon suyu
Tuz
Karabiber

Sert ve acımtırak olan tah. 5mm olan Chicorée (acı marul) kökünü kesin.
Tereyağını tavada eritin. Chicorée (acı marul) altınkahve rengi kızartın ve düşük ısıda 25 dakika buhar ile pişirin.
Şeker, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Her bir Chicorée (acı marul) bir dilim jambona sarın ve sırayla sufle kalıbına yerleştirin.
Peynirli sos için önce tereyağını ısıtın, un ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü yavaşça ilave ederek hızlıca karıştırıp, kaynama noktasına gel-diğinde yarım peyniri, yumurta sarısını, muskat, tuz, karabiber ve limon suyunu içine karıştırın.
Peynirli sosu Chicorée (acı marul) üzerine dökün ve kalan peyniri üzerine serpin ve altınkahve rengi olana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123805 • adı:Acı Marul Graten • gönderen:karlı • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:47