GREYFRUT SALATALI KUZU ROSTO (FRANSA)

1 kuzu budu (yaklaşık 2 kg; bütün yağları alınmış)
2 greyfrut (tercihen pembe greyfrut)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
1 çorba kaşığı toz hardal
1 çorba kaşığı süzme bal
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
400 g karışık yeşil salata yaprakları (yeşil salata, göbek salata, tere, vb.)
Ballı hardal sosu:
1 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
1/2 tatlı kaşığı toz hardal
1 tatlı kaşığı süzme bal
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı sirke
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı fındıkyağı (ya da ayçiçek yağı)

Önce fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Greyfrutlardan birinin kabuğunu akar su altında fırçalayıp, kuruladıktan sonra, bir kâsenin üstünde tutarak kabuğunu kâseye ince rendeleyin. Kâseye 1 çorba kaşığı çiçekyağı, toz hardal, hardal ve süzme balı ekleyip, karıştırdıktan sonra, bu karışımı kuzu budunun üstüne sürün ve karabiberi serpin.
Budu bir fırın kabına yerleştirip, kabı fırına vererek, budu 15 dakika pişirin. Sonra sıcaklığı 180 °C'a düşürüp, budu 1 saat daha pişirerek, kabı fırından alın ve oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
ikinci greyfrutu, içteki beyaz bölümleri de iyice alarak soyup,.her 2 greyfrutu, bir kâse üstünde (akan suyunun ziyan olmaması için, dilimler arasındaki zarları alarak) dilimlerine ayırın ve dilimleri bir kenara bırakın.
Ballı hardal sosunu hazırlamak için hardal, toz hardal, bal, tuz, beyazbiber ve sirkeyi, bir salata kâsesinde çırpma teliyle çırpın. Ayçiçek yağını, fındıkyağını ve kâseye akmış greyfrut suyunun 4 çorba kaşığını ekleyip, yeniden çırpın. Karışık yeşil salata yapraklarını kâseye koyup, iyice karıştırın.
Budu dilimleyip, dilimleri 8 servis tabağına bir dilim et, bir greyfrut dilimi sırasıyla bölüştürün. Yanlarına kâsedeki salatadan koyup, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31419 • adı:Greyfrut Salatalı Kuzu Rosto (Fransa) • gönderen:nazlı29 • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:48