KUŞKONMAZLI ENGİNAR (FRANSA)

4 porsiyon
4 enginar (her biri yaklaşık 250 g),
iri taneli deniz tuzu
Kuşkonmaz:
200'er gram yeşil kuşkonmaz ve taze mantar,
2 diş sarımsak,
3 yeşil soğan,
3 yemek kasığı zeytinyağı,
150 gram krema,
tuz,
karabiber,
toz hintcevizi,
bir miktar nişasta,
8 kokteyl domatesi,
8 yemek kaşığı gravyer rendesi,
1 limon.

Enginarları yıkayın, saplarını koparın, deniz tuzu atılmış kaynar suda yaklaşık 20 dakika haşlayın. Yaprakların kolayca çekilince, enginarlar pişti demektir. Enginarları soğumaya bırakın, ortadan kesin ve içindeki tohumları çıkartın.
Kuşkonmaz: Kuşkonmazların sert alt kısımların kesin. Kuşkonmazları 3 cm uzunluğunda parçalara bölün. Mantarlar ayıklayarak yıkayın ve dilimleyin. Soğanları ve sarmısağı kıyın ve kızgın yağda çok az kavurun, mantarları atın ve 1 dakika kızartın. Kuşkonmazları, kremayı ve baharatı ilave edin, kapağı kapatın ve 15 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Sebzeleri delikli kepçe ile sostan çıkartın. Sosun suyunu çektirin, gerekirse su ile karıştırılmış nişasta ile koyultun. Sebzeleri tekrar katın. Enginarları ısıya dayanıklı bir servis tabağına yayın, içine soslu kuşkonmaz koyun, yarılanmış domates ile garnitür yapın, birer yemek kaşığı peynir rendesi serpin. Izgarada kızartın. Limon dilimleri ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19337 • adı:Kuşkonmazlı Enginar (Fransa) • gönderen:Hüdaverdi • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:17