AHTAPOTLU NİCOİSE

https://acunn.com

Ahtapot
Jelatin
Mor lahana
Soğan
Kereviz sapı
Çeri domates
Sarımsak
Patates
Siyah zeytin
Nişasta
Edamame fasulyesi
Kanlı kuzu kulağı
Tuz
Karabiber
Sirke
Şeker
Ayçiçek yağı
Limon
Tuz
Ançuez
Zeytinyağı
Bıldırcın yumurtası

Ahtapotu düdüklü tencerede sirke tuz ve soğan ile 35 dakika haşlayın ve ahtapotun vantuzları üzerinde kalacak şekilde derisini kazıyın. Mor lahana, tuz, şeker ve suyu el blenderi yardımı ile mor bir sıvı elde edene kadar çekin ve sonrasında ahtapotları 15 dakika brine?de bekletin.
Sonrasında ahtapot bacaklarını eşit kalınlıklarda kesin ve kare şeklinde bir gastronom veya kaba büyük parçalar dış taraflarına gelecek şekilde dizin ve arta kalan mor renkli brine?yi süzün hemen ardından 1 adet yaprak jelatini eritip karıştırın ve dizdiğiniz ahtapotların üzerini geçmeyecek şekilde dökün. Buzlukta 10 dakika dinlendirin.
Patatesleri brunoise şeklinde kestikten sonra tuzlu suda 10 dakika haşlayın, sonrasında zeytinyağı ve tuz ile lezzetlendirin.
Çeri domates sos: Zeytinyağı, sarımsak,ince kıyılmış soğan ve kereviz saplarını yumuşayıncaya kadar soteleyin ardından ikiye bölünmüş çeri domatesleri ekleyip 10 dakika yüksek ateşte pişirin. Sonrasında blender yardımı ile sosu çekip süzgeçten geçirin, 1 tatlı kaşığı nişastayı suda açıp sosunuza ekleyip 5 dakika ateşte ısıtıp kıvam aldıktan sonra sosunuzu ateşten alın.
Edamame fasulyesini kabukları ile ateşte közleyin ve soyun.soyduğunuz fasulyeleri yaptığınız ahtapotların aralarına sıkıştırın.
Ançuezli mayonez: Buzluğa 400 ml ayçiçek yağı koyun ve 10 dakika bekletin (jel kıvamına gelecek)
Mayonez tenceresine, 1 adet yumurta sarısı, yarım limon suyunu sıkın ve tuzunu atıp köpürene kadar çırpın; ardından soğuttuğunuz yağı 1adet ançuez ile blender yardımıyla çekin ve tek elinizle çırparken diğer elinizle damla damla mayonez tenceresine ekleyin. Kıvamı tutan mayonezinize hem lezzet hemde biraz akışkan yapabilmesi için sızma zeytinyağı ekleyin.
Bıldırcın yumurtası: Yumurtaları 4 dakika haşlayın ve soyun.
Siyah zeytin şekeri: Zeytinlerin çekirdeklerini alıp yarıya böldükten sonra fırın tepsisine dizin; ardından üzerlerine şeker ve zeytinyağı koyup 100 derece fırında 20 dakika pişirin.
Tabağınızın yarısına ahtapotu, diğer yarısına ise hazırladığınız tüm malzemeleri koyun.

© lezzetler.com tarif no:153198 • adı:Ahtapotlu Nicoise • gönderen:sevda abla • indirme tarihi:05.05.2024 - 08:56