DOĞADAN

https://acunn.com

Sebzeler:
Baby pancar
Mor havuç
Rezene
Karnabahar
Baby havuç
Kereviz sapı
Kuşkonmaz
(yukarıdaki sebzeler, blanch edilip tütsülenecek.)
Yer elması
Sarımsak
Zeytinyağı
Baby patates
Truf mantarı
Yoğurtlu mayonez sos
Süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Truf yağı
Arpacık soğan turşusu
Şalgam suyu
Limon
Şeker
Soslar
Tarçın
Bal
Limon suyu
Nar ekşisi
Zeytinyağı
Susam yağı
Zencefil
Enginar sirkesi
Süsleme için:
Erik çiçeği
Latin yaprağı

Yer elması ve baby patatesleri yağlı kağıdın içinde sarımsak ve zeytinyağı ile fırına atıyoruz.
Kalan bütün sebzeleri soyup blanch ediyoruz fazla suyundan arındırıyoruz ve kenarı ayırıyoruz.
Arpacık soğanların kabuğunu ayırıp şalgam suyu, limon ve şeker ile bir taşım kaynatıp ocaktan alıyoruz.
Mayonezimizi yapıyoruz truf yağı ve süzme yoğurt ile birleştirip çırpıyoruz.
Kullanacağımız diğer soslarımız için; tarçın bal, limonsuyu ve zeytinyağını çırpıyoruz.
Nar ekşisi ve zeytinyağını çırpıyoruz.
Susam yağı, zencefil ve enginar sirkesini çırpıyoruz.
Soslarımızın hepsini sos fişeklerine alıp ayırıyoruz.
Kuşkonmazlarımızı uzunlamasına kesiyoruz tabağımızın altına şerit şerit yerleştiriyoruz.
Üzerine mayonezli, truf yağlı dip sosumuzu koyuyoruz. Sosun içine batacak şekilde dik pozisyonda sebzelerimizi ve soğan turşumuzu yerleştiriyoruz.
Taze truf mantarı rendeleyip, üç farklı sosumuzla lezzetlendirip. Yenilebilir çiçek ile süslüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:154380 • adı:Doğadan • gönderen:al ışık • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:50