HARDALLI SEBZE GRATEN

4 kişilik
MALZEME
200 g taze mantar,
limon suyu,
300 g havuç,
300 g lahana,
1 sap pırasa,
1 baş soğan,
100 g yumuşak tereyağı,
tuz,
toz hintcevizi,
70 ml sebze suyu (komprime),
150 g eski gouda peyniri,
karabiber,
2-3 çorba kaşığı kıyılmış yeşillik,
200 g krema,
1 yumurta sarısı,
50 g soyulmuş, dövülmüş badem,
30 g galeta unu,
2 çorba kaşığı keskin hardal.

1. Mantarları ayıklayarak dilimleyin, üzerine limon suyu gezdirin. Havuçları, lahanayı ve pırasayı ayıklayarak yıkayın. Lahanayı doğrayın, pırasayı ve havuçları dilimleyin. Soğanı soyarak küp halinde doğrayın.
2. Yumuşak tereyağı tuz ve toz hintcevizi ile karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritin, soğanları ekleyin ve pembeleşene dek karıştırın. Havuçları ilave edin, sebze suyunu katıp 3-4 dakika pişirin. Lahanayı ve pırasayı katarak tekrar 3-4 dakika pişirin.
3. Peyniri rendeleyin. Mantarları öteki sebzelere karıştırın, tuz, karabiber ve yeşillik ilave edin, peyniri karıştırın. Sebzeleri 2 düz kalıba bölüştürün.
4. Kremayı yumurta sarısı ile çırpın, sebzelerin üzerine dökün. Bademleri galeta unu, hardal ve 30 g tereyağı ile karıştırın, tuz ve karabiberini ayarlayın. Yumurtalı kremayı sebzelerin üstüne dökün. Fırını 200 derecede ısıtın. Yaklaşık 25 dakika pişirin.
5. Kalan tereyağını eritin, yemeğin üzerine gezdirin ve tekrar 6-8 dakika kızartın.

© lezzetler.com tarif no:20116 • adı:Hardallı Sebze Graten • gönderen:susam sokağı • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:37