



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За терина

4 листа	Бял желатин
2 бр.	Авокадо (500 г общо)
1 скилидка	Чесън
60 г	Лук шалот
2 с.л.	Зехтин
80 ml	Вермут
3 с.л.	Лимонov сок
175 г	Козе сирене
	◆ Морска сол
1 ч.л.	◆ Кориандрър, млян
1 ч.ч.	Магданоз

За салцата

1 бр.	Нар
6 с.л.	Зехтин
1 бр.	Кромид лук
1 бр.	Жълта чушка
1 ч.ч.	Магданоз
5 с.л.	Сок от лайм
50 г	Салата фризе или маруля
	◆ Люто чили
½ ч.л.	◆ Джинджифил, млян
	◆ Морска сол

Терин с авокадо и салца

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

- 1 Накиснете желатина в студена вода. Нарезжете лука и чесъна на ситно и сотирайте на тиган с малко зехтин. Деглазирайте с вермут и оставете да къкри за кратко. Оставете настрана.
- 2 Махнете костилката на авокадото и изкарайте месестата част с лъжица. Накълцайте магданоза на едро.
- 3 Блендирайте авокадото с магданоза, вермута, сотираните лук и чесън и козето сирене. Овкусетe с кориандрър, сол, пипер и люто чили по желание.
- 4 Загрейте желатина на тиган, докато се разтвори и добавете към авокадото. Блендирайте отново.
- 5 Изсипете сместа в малки формички (например за лед или мъфини) покрийте с прозрачно фолио и оставете в хладилника поне за 6 часа или една нощ.
- 6 За да пригответе салцата разполовете нара и почистете зрънцата. Обелете лука, измийте чушката и ги нарежете на малки кубчета. Накълцайте магданоза и разбъркайте с всички необходими съставки за салцата – без салатата. Овкусетe със сол, джинджифил и люто чили по желание и оставете настрана.
- 7 Извадете терина от формичките и сервирайте със зелена салата и салца. Насладете се на ястието с прясно изпечена багета.

