



Édesburgonya gofri fűszeres túrókrémmel és buggyantott tojással

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

Hozzávalók a gofrihoz

600 g	Édesburgonya
120 g	Liszt
2 db	Tojás
1 tk.	Sütőpor
3 tk.	♦ Édesburgonya fűszersó

A fűszeres túrókrémhez

200 g	Túró
2 ek.	Tej
1 ek.	Koriander
1 tk.	♦ Édesburgonya fűszersó

A buggyantott tojáshoz

4 db	Tojás
30 ml	Ecet (pl.: alma- vagy fehérborecet)
50 g	Bébispenót
2 ek.	Olívaolaj
2 marék	Zsázsa
1 ek.	Fekete szezámmag
	Olaj, a gofrisütő kikenéséhez
	♦ Tengeri só, durva szemű

1. Meghámozzuk az édesburgonyákat, kisebb darabokra vágjuk, majd sós vízben puhára főzzük. Ha megfőtt, leszűrjük, és hagyjuk teljesen kihűlni. Ezután botmixerrel alaposan összedolgozzuk a tojásokkal, liszttel, sütőporral és egy csipet sóval. Végül hozzákeverjük az Édesburgonya fűszerkeveréket is.
2. A koriandermagot enyhén megtörjük egy lábas aljában (nem kell teljesen porrá), majd összekeverjük a túróval, tejjel és a fűszerkeverékkel. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint.
3. Előmelegítjük a gofrisütőt, kikenjük olajjal, majd aranybarnára sütjük az édesburgonya gofrikat. Melegen tartjuk őket, amíg minden elkészül.
4. Egy nagyobb fazékban felforralunk kb. 2 liter vizet 30 ml ecettel. Habverővel örvényt kavarnak a vízbe, és egyesével óvatosan belecsúsztatjuk a tojásokat. Visszavesszük a hőt, és 6 percig főzzük őket – így a sárgájuk szép krémes marad.
5. A spenótot meglocsoljuk az ecettel és olívaolajjal, majd átforgatjuk őket. A tányérokra teszünk egy-egy gofrit, megkenjük a túrókrémmel, ráhalmozzuk a marinált spenótot, és mindegyikre egy buggyantott tojást teszünk. Végül megszórjuk friss zsázssával és fekete szezámmaggal.

