Édesburgonya gofri fűszeres túrókrémmel és buggyantott tojással

30—40 Perc

Elkészítés

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 kavarunk 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 zsázsával és fekete szezámmaggal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

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