Kaki la cuptor cu piure de anghinare

50—60 Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

Pentru piure:

600 g	Anghinare de Ierusalim
300 ml	Lapte
1 linguriță	Nucșoară măcinată
40 g	Unt
1 linguriță	Piper mozaic boabe
	Sare de mare iodată

Pentru legumele la cuptor:

400 g	Kaki
350 g	Sfeclă roșie
350 g	Păstârnac
2 linguri	Ulei de măsline
2 linguriițe	Miere
1 linguriță	Rozmarin măcinat
1 linguriță	Cimbru mărunțit

Pregătire

1. Începeți cu prepararea piureului. Se spală anghinarea și se taie în bucăți mici. Punem laptele într-o cratiță, adăugam anghinarea, amestecam cu un praf de sare și fierbem la foc mediu aproximativ 20 de minute.
2. Între timp se pot pregăti legumele la cuptor. Se spală sfecla roșie, se curătă de coajă, se taie felii. Se curăță păstârnacul și se taie sferturi pe lungime.
3. Punem legumele cu uleiul de măsline, sare și piper și așezam pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Gătiți la 175° timp de aproximativ 40 de minute.
4. Ne întoarcem la piure. Se scurge anghinarea și se păstrează laptele. Se pasează legumele fin, se amestecă untul, un praf de nucșoară Kotányi măcinată și puțin lapte, până se obține consistența dorită. Se amestecă până se omogenizează și se condimentează cu sare.
5. Kaki se spală, se taie felii și se adaugă lângă legumele puse la cuptor, la jumătatea timpului de gătire. Stropiți legumele cu miere și rafinați cu rozmarin și cimbru. Amestecă totul bine cu o lingură.
6. Aranjați legumele finite de la cuptor pe piureul de anghinare. Asezonați din nou dacă doriți.