



Kölesgombóc krém, vaníliás réparaguval

🕒 50–60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A réparaguhoz

1 kg	Sárgarépa
2 db	Salottahagyma
150 ml	Tejszín
250 ml	Zöldségalaplé
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
	Napraforgóolaj

A gombóchoz

250 g	Köles
500 ml	Zöldségalaplé
60 g	♦ Kurkuma répával, gyömbérrel és más finom ízekkel
1 csokor	Petrezselyem, friss
1 db	Citrom

- 1 Először a vaníliás réparagut készítjük el. Pucoljuk meg a répát és a hagymát, majd vágjuk apró kockákra. Ezután egy serpenyőben hevítsünk olajat, amin a hagymát és a répát üvegesre pároljuk.
- 2 A vaníliarudat kettévágjuk, kikaparjuk a magvakat és hozzáadjuk a répás elegyhez a rúddal együtt. Majd adjuk hozzá az alaplevet és a tejszínt. Alaposan keverjük össze a hozzávalókat és főzzük addig, amíg a répa megpuhul.
- 3 Ha a répa megpuhult, vegyünk ki belőle a vaníliarudat, és pürésítsük egy turmixban. Ízesítsük sóval és borssal.
- 4 A kölesgombóchoz mossuk át a kölest. Tegyük egy lábasba a félliter alaplével és a kurkumás keverékkel együtt. Hagyjuk főni 20-30 percig.
- 5 Sóval, borssal ízesítjük és hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, adjuk hozzá a reszelt sajtot és jól keverjük el benne. Kezünkkel kis gombócokat formálunk a masszából, és kevés olajon ropogósra sütjük azokat.
- 6 A gombócokat a réparagun tálaljuk, friss petrezselyemmel, kevert salátával és pár csepp citromlével gazdagítjuk.

