

Pieczone warzywa z persymoną na puree z karczocha

50—60 Min

Przygotowanie

1. Zacznij od przygotowania puree. W tym celu umyj topinambur, obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Mleko wlej do rondelka, dodaj karczoch jerozolimski, dopraw szczyptą soli i gotuj na średnim ogniu przez około 20 minut.
2. W międzyczasie można przygotować warzywa z piekarnika. Buraka umyj, obierz i pokrój w ćwiartki, pasternak obierz i pokrój wzdłuż na ćwiartki.
3. Warzywa ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wymieszaj rękoma z oliwą, solą i pieprzem. Piecz w temperaturze 175° przez około 40 minut.
4. Wróć do puree. Odcedź karczochy jerozolimskie, zachowując mleko. Drobno rozgnieć warzywa i wymieszaj z masłem, szczyptą mielonej gałki muszkatołowej Kotányi i odrobiną mleka, aż uzyskasz pożądaną konsystencję. Mieszaj, aż będzie gładka i dopraw solą.
5. Umyj, przytnij i pokrój persymonę na kliny. W połowie czasu gotowania dodaj ją do warzyw z piekarnika. Skrop warzywa miodem i udekoruj rozmarynem i tymiankiem. Wszystko dobrze wymieszaj łyżką.
6. Ułóż gotowe warzywa z piekarnika z persymoną na puree z karczochów jerozolimskich. Dopraw ponownie, jeśli chcesz.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na puree

600 g	Topinambur
300 ml	Mleko
1 op	Gałka Muszkatołowa mielona
40 g	Masło
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Na pieczone warzywa

400 g	Persymona
350 g	Czerwone buraki
350 g	Pasternak
2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	Miód
1 łyżeczka	Rozmaryn cięty
1 łyżeczka	Tymianek otarty