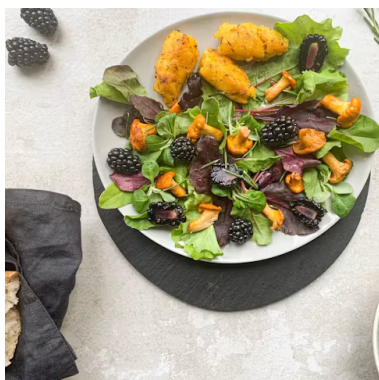




Saláta rókaagombával és zöldfűszeres polentával

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Vegyes leveles saláta
400 g	Rókaagomba
300 g	Szeder
2 ek.	Olaj

Az öntethez

2 ek.	Balzsamecet
4 ek.	Olívaolaj
2 ek.	Dijoni mustár
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🔥 Tarkabors, egész

A polentához

700 ml	Zöldségalaplé
700 ml	Zabtej
400 g	Kukoricadara
100 g	Parmezán
1 ek.	Vaj
1 csipet	🔥 Chili Cayenne, őrölt

- 1 A polenta elkészítése: Keverjük össze a zöldségalaplevet és a zabtejet, adjunk hozzá 1 teáskanál Kotányi zöldfűszerkeveréket, és forraljuk fel. Amikor felforrt, keverjük hozzá a kukoricadarát.
- 2 Vegyük takarékra a lángot, és főzzük meg a kukoricadarát. Rendszeresen keverjük meg, nehogy leragadjon az edény aljára. Főzzük teljesen puhára körülbelül 20 perc alatt.
- 3 Amíg a polenta fő: Reszeljük le a parmezánt, majd 20 perc elteltével keverjük a masszához. Adjunk hozzá ízlés szerint Kotányi Sót és Kotányi Cayenne borsot, öntsük át egy tálba, és hagyjuk kihűlni. Lehetőség szerint tegyük a hűtőszekrénybe egy egész éjszakára.
- 4 Mossuk meg alaposan a salátát, és szedjük egy tálra. Szórjuk meg a szederrel.
- 5 Keverjük össze az öntet hozzávalóit, és tegyük félre. Folyó víz alatt mossuk meg alaposan a rókaagombát, majd papírtörlővel itassuk le róla a nedvességet. Hhevítsünk egy kevés olajat egy serpenyőben, és pirítsuk meg a rókaagombát. Ízesítsük egy csipet Kotányi Borssal és Kotányi Tengeri sóval.
- 6 Formázzunk a kezünkkel galuskákat a polentából. Nem baj, ha nem egyforma méretűek! Olvasszuk meg a vajat egy serpenyőben, és süssük aranybarnára a galuskák mindkét oldalát.
- 7 Halmozzuk a salátára a rókaagombát, és locsoljuk meg a házi salátaöntettel. Végül rendezzük el a polentagaluskákat a saláta tetején.

