

Șerpișori de Halloween cu sos de dovleac

60—75 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru sos:

500 grame	Dovleac Hokkaido
1	Lămâie
3 linguri	Ulei de măsline
1 linguriță	Muștar
0.5 lingură	Boia de ardei afumată
1 praf	Sare de mare iodată
1 praf	Piper mozaic boabe

Pentru peștișori:

4	Măsline negre
1 bucată	Ruladă de foitaj
1 linguriță	Semințe de mac
1 linguriță	Susan
5	Ardei iuți proaspeți

Pregătire

1 În prima etapă se prepară tartina de dovleac. Cuptorul este preîncălzit la 200 de grade. Se spălă dovleacul și se îndepărtează semințele. Se întind cuburile de dovleac pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și se coace la cuptor pentru aproximativ 30 de minute. Dovleacul trebuie să fie moale.

2 Se stoarce lămâia și se pune 1 lingură de suc într-un bol împreună cu uleiul de măsline, muștarul, sarea, piperul, boiaua de ardei și dovleacul răcit. Se amestecă cu un blender până devine cremos (se poate adauga un praf de lapte dacă nu este suficient de cremos). Se lasă să se răcească puțin la frigider.

3 Pentru șerpișorii de Halloween, aluatul de foitaj se taie în fâșii de 2 cm lățime. Se înfășoară fâșiile lejer într-o frigăruie rotundă de lemn (bețișoare de sushi). Se apasă „capătul” plat cu degetele.

4 Preîncălziți cuptorul la 200 de grade. Se taie un colț mic din măsline pentru ochii șerpilor. Se unge aluatul foarte subțire cu apă. Așezați „ochii măslini” pe cap.

5 Șerpișorii pot fi stropiți acum cu semințe de mac, de susan sau de dovleac. Se dau la cuptor pentru aproximativ 10 minute pâna se rumenesc. Între timp, se taie ardeii iuti în fâșii subțiri și apoi se lipesc în aluatul foitaj.