# Szendvicskrém háromféle ízben

60—70 Perc

## Elkészítés

1 Céklás-lencsés krém:
Először vékony kockákra vágjuk a céklát, majd lecsepegtetjük a lencsét. Ezután meghámozzuk a hagymát, és finomra vágjuk. A petrezselymet apróra vágjuk. A fokhagymát a fokhagymanyomóval pépesítjük. Végül a céklát a lencsével, az ecettel, az olajjal, a vízzel, a sóval és a fokhagymaporral turmixgépben összekeverjük.

2 Cukkinis krém:
Az első lépésben megmossuk a cukkinit, és levágjuk a végeit, majd felaprítjuk. Az avokádót villával összetörjük. Ezután felkarikázzuk az újhagymát. A cukkinit az avokádóval, újhagymával, a friss kecskesajttal és a citromlével együtt pürésítjük. Végül a toszkán keverékkel, sóval és borssal fűszerezzük.

3 Répás krém:
Meghámozzuk a hagymát és finomra vágjuk. A sárgarépát is meghámozzuk és finomra reszeljük. A vajat felhevítjük egy serpenyőben, majd megpároljuk benne a hagymát és a sárgarépát. Két percig pirítjuk. Felöntjük vízzel és további 15 percig főzzük. Időnként megkevergetjük. Levesszük a fazekat a tűzhelyről és belekeverjük a paradicsompürét, majd az olaszos fűszereket. Botmixerrel pürésítjük, végül sóval és borssal fűszerezzük.

## Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

Céklás-lencsés krém

| | |
|---|---|
| 80 g | Cékla |
| 1 csésze | Petrezselyem |
| 100 g | Lencse, előfőzött |
| 60 g | Olívaolaj |
| 1 db | Főzőhagyma |
| 10 g | Fehér borecet |
| 1 csipet | Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | Fokhagyma granulátum |

Cukkinis krém

| | |
|---|---|
| 1 db | Cukkini |
| 1 db | Avokádó |
| 2 szál | Újhagyma |
| 150 g | Kecskesajt, friss |
| 0.5 db | Citrom |
| 1 csipet | Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | Feketebors, egész |
| 1 csipet | Toscana fűszerkeverék |

Répás krém

| | |
|---|---|
| 1 db | Főzőhagyma |
| 200 g | Sárgarépa |
| 80 g | Paradicsompüré |
| 1 tk | Toscana fűszerkeverék |
| 25 g | Vaj |
| 1 csipet | Tengeri só, durva szemű |
| 1 csipet | Feketebors, egész |