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