

Színes gyümölcskocsonya tökmagolajjal és mustecettel



Előétel

Receptforma



60 Percek

Elkészítés

4-5 Órák



Eszköz

Nehézség



Hozzávalók 6-12 személyre

Variáció 1.

½ Karfiolrózsa
½ Brokkoli rózsa
1 Kisebb zellergumó
½ Karalábé
150 g sárgarépa
150 g borsó
¼ L víz
9 lap zselatin
Só
Friss kapor

Variáció 2.

500 g vegyes zöldség és savanyúság
1/8 L zöldségleves
Só
Bors
4 lap zselatin

Marinálás

Védett stájer tökmagolaj
Mustecet
Só
Bors

Elkészítés

A zöldségeket megpucolni, meghámozni és kisebb kockákra vágni, a karfiolt és brokkolit kisebb rózsákra bontani. A zöldségeket sós vízben rághatóvá főzni, leszűrni, (¾ litert felfogni és félretenni), hűvös helyre tenni, jól lecsöpögtetni és az összevágott kaprot hozzáadni. A zselatinlapokat hideg vízben beáztatni. Egy format frissentartó fóliával kirakni és a zöldséget betölteni. A puha zselatinlapokat a zöldségvízbe tenni, sózni, megegyszer röviden felfőzni és ezután a formában levő zöldségekre önteni.

A kocsonyát legjobb éjszakán át hűvös helyre tenni és csak röviden tálalás előtt kiborítani és porciókba vágni.

A kiadagolt kocsonyát tökmagolaj-mustecet marnálással leönteni és tetszés szerint garnírozni. (friss gyógynövényekkel, keményre főtt tojással, hagymával stb.)

Tipp: A kocsonyához kiegészítésképpen illik a frissen sült tökmagolaj – sütemény !

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Pixelmaker.at