

ÖSSZETEVŐK

🍴 6 ADAG

🕒 1 H. 26 MIN

👤 KÖZEPES

2 csomag Garden Gourmet
Grillezett Falatok

300 g előre vágott sütőtök kocka

2-3 főtt cékla

1 tk reszelt citromhéj

1 csésze céklalevél, csiperke és
pirított tökmag

1 evőkanál apróra vágott
petrezselyem

1 evőkanál gránátalmamag

1 evőkanál sötét olíva tapenade
(kész)

1 evőkanál paradicsom tapenade
(kész)

2 evőkanál bazsalikomos pesto

Egy lap leveles tészta kb. 25x36 cm

Só

Bors

CULINARY TIP

Ízletes, stresszmentes
karácsonyi előétel

Készít el a tartellettet és a tapenade-t és a céklaszleteket egy nappal korábban. Így közvetlenül tálalás előtt sütheted ki a filédarabokat, és fejezheted be a tartellettet

Tökéletes karácsonyi előételt keresel? A vidám vegetáriánus ínyc kosárkák tökéletesen beleillenek az elegáns alkalmi menübe, a Garden Gourmet Grillezett Falatokkal tálalva pedig maximumra fokozhatod az ízélményt!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Készítsd el az ínyc kosárkákat!

Nyújtsd a tésztát néhány cm-rel nagyobbba és vékonyabbra, és 10 percig pihentesd. Közben a kosárka formákat kend ki olajjal egy ecset segítségével, és szórd meg őket egy kevés liszttel.

2. Tedd a tésztát formákba!

Vágj térszazségeket a pogácsaszaggatóval, és oszd el őket a kosárka formákban. Ügyelj rá, hogy a sarkokba és a szélekbe is kerüljön a tésztából. Helyezz mindegyik formába egy darab sütőpapírt, amely kicsit magasabb a széleknél, és töltsd meg őket nyers babbal, egyenletesen elosztva a formában, hogy a tészta ne emelkedjen meg. Tedd őket a hűtőbe körülbelül 30 percre, közben pedig melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

3. Süsd meg a kosárkákat!

Süsd meg a kosárkákat a babnehezéssel együtt a sütő középső részén kb. 20-25 percig, amíg aranybarnára és ropogósra sülnek. Távolítsd el a sütőpapírt és a babot, és hagyd kihűlni.

4. Készítsd el a sütőtök kockákat!

Rendezd el a sütőtök kockákat egy tepsiben, és locsold meg néhány evőkanál vízzel. Süsd őket a sütőben 180 °C-on körülbelül 20 percig, de úgy, hogy ne színeződjenek el. Időnként forgasd meg őket. Hagyd kihűlni majd villával pépesítsd. A tökpürét keverd össze a petrezselyemmel, az olajbogyóval és a paradicsomos tapenade-dal, és ízesítsd citromhéjjal, valamint sóval és borssal.

5. Készítsd el a tölteléket a kosárkákhoz!

Vágd a céklát karikákra, és a Garden Gourmet Grillezett Falatokat a csomagoláson található utasítás szerint süsd meg a serpenyőben.

6. Állítsd össze az ínyc kosárkákat!

A kosárkákba kanalazz kb. 1 cm vastag sütőtökös tapenade-ot, majd helyezd rá a cékla csíkokat és a Garden Gourmet Grillezett Falatokat. Locsold meg pestóval és díszítsd gránátalmaggal, tökmaggal, céklalevelekkel és egy maréknyi céklacsírával.

7. Hódolj az élvezeteknek!

Nincs más hátra, már tálalhatod is a finomságot.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!