

## ÖSSZETEVŐK

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

Készítsd 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 ínycsiklós kosárcsok tökéletesen beleillenek az elegáns alkalmi menübe, a Garden Gourmet Grillezett Falatokkal tálalva pedig maximumra fokozhatod az ízélményt!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készítsd el az ínycsiklós kosárcsokot!

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

### 2. Tedd a tésztát formákba!

Vágj tésztaszleteket a pogácsaszaggatóval, és oszd el őket a kosárcsok formákban. Ügyelj rá, hogy a sarkokba és a szélékbe 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 kosárcsokot!

Süsd meg a kosárcsokot a babnehezéssel együtt a sütő középső részén kb. 20-25 percre, 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 percre, 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 tapenadéval, és ízesítsd citromhéjjal, valamint sóval és borssal.

### 5. Készítsd el a töltelékét a kosárcsokhoz!

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

### 6. Állítsd össze az ínycsiklós kosárcsokot!

A kosárcsokba kanalazz kb. 1 cm vastag sütőtökös tapenadéot, majd helyezd rá a cékla csíkokat és a Garden Gourmet Grillezett Falatokat. Locsold meg pestóval és díszítsd gránátalmamaggal, tökmaggal, céklalevelekkel és egy maréknyi céklacsírával.

### 7. Hódolj az élvezeteknek!

Nincs más hátra, már tálalhatod is a finomságot.

CHECK OUT MORE RECIPES AT [GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)