SZENZÁCIÓS KARÁCSONYI VEGÁN WELLINGTON BURGER

4 ADAG | 1 H. 6 MIN | NEHÉZ

ÖSSZETEVŐK

2 csomag Garden Gourmet Sensational Burger

250 g gesztenye gomba

1 kis zeller

1 sárgarépa

125 ml vegán termék tejszín helyettesítésére

1 evőkanál zsemlemorzsa

100 ml fehérbor

4 szál lapos petrezselyem

szezámmag

só

bors

4 szelet sós pite tészta + 2 szelet a csillagok vágásához

1 kis mogyoróhagyma

20 g margarin

250 g vegyes gomba

1 evőkanál liszt

200 ml zöldségalaplé 1/2 alaplékockából

100 ml vörösbor

400 g zöld spárga

citromhéj (ízlés szerint)

opcionális nem vegánoknak: 1 tojás (tojás fürdőhöz)

CULINARY TIP

Tálalási javaslat

Köretekhez tálaljuk, mint például főtt körte és zellerpüré (a maradék zellerrel és burgonyával készítve)

Gasztrokihívás indul! Az ínycsiklandó Szenzációs karácsonyi vegán Wellington burger nemcsak arra jó apropó, hogy előhívd a benned szunnyadó sztárséfet, de ínycsiklandó alkalmi menüvel is kedveskedhetsz szeretteidnek. Készítsd el a Garden Gourmet Sensational Burgerrel, és legyen feledhetetlen idén is a karácsony.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Aprítsd fel a gombát és a zöldségeket!

A gombát konyhai robotgéppel őröld finomra, a hagymát aprítsd fel, a petrezselymet és a sárgarépát pedig vágd finomra.

2. Készítsd el a zöldségmártást!

Egy serpenyőben kevés olajon pirítsd meg a hagymát és a sárgarépát, majd add hozzá a gombát. Egy percig főzd kevergetve, majd add hozzá a bort, és várd meg, amíg a nedvesség el nem párolog róla.

3. Adj a mártáshoz tejszínt és a feldarabolt zellert!

Tedd a tejszínt a serpenyőbe, és hagyd, hogy sűrű, kenhető masszává sűrűsödjön. Keverd bele a petrezselymet, és ízesítsd sóval, borssal és citromhéjjal. Vedd ki a serpenyőből, és hagyd kihűlni. Hámozd meg a zellert, és vágj le 4 db kb. 3 mm-es szeletet. Vágd őket a "hamburgerrel" megegyező méretűre, majd kevés olajon néhány percig pirítsd őket és hagyd kihűlni.

4. Süsd meg a Garden Gourmet Sensational Burgert

A Garden Gourmet Sensational Burgereket egy kevés olajban, magas hőfokon süsd meg, amíg kicsit megbarnulnak. Vedd ki a serpenyőből, és hagyd kihűlni őket. Melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra, és hagyd felolvadni a tésztaszeleteket.

5. Töltsd meg a pitét!

A pitetészta szeleteket egyesével tekerd meg körülbelül fele akkorára, mint az eredeti szelet mérete. Tegyél egy szelet zellert a közepébe, szórd meg zsemlemorzsával, és helyezz rá egy vegán hamburgert.

6. Hajtsd össze a pitetésztát!

A vegán burgerre teríts egy réteg "duxelle" gombakeveréket. A tészta széleit kend meg egy kevés vízzel, és a végeket hajtsd össze úgy, hogy befedjék a tölteléket. Csípd össze a széleket, és helyezd az így kapott „csomagocskákat" sütőpapíron egy tepsire. A 2 extra tésztaszeletből vágj csillagokat.

7. Süsd meg a mini vegán Wellingtont, és tálald forrón!

A „csomagocskákat" és csillagot kend meg a felvert tojással vagy egy kevés vízzel, és szórd meg szezámmaggal. Sütőpapírral bélelt tepsiben kb. 10 perc alatt süsd őket aranybarnára.

8. Készítsd el az ízletes mártást!

A mártáshoz a vajban pirítsd meg áttetszőre az apróra vágott mogyoróhagymát, majd add hozzá a durvára vágott gombát. Keverd bele a lisztet és hagyd egy kicsit főni. Öntsd fel vörösborral és hagyd egy kicsit forrni. Add hozzá a levesalapot, forrald fel és főzd néhány percig. A spárga aljából vágj le 1 cm-t és főzd ropogósra kb. 4 percig. Lecsepegtetés után sóval és borssal fűszerezd.

9. ...és már tálalhatod is!

Tálald a Szenzációs karácsonyi vegán Wellington burgert mártással, spárgával és a csillagokkal.

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