
Warzywa w sosie aioli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1768 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

12 mlodych marchewek,

1 maly kalafior,

2 male buraczki,

6 mlodych kartofelkow,

1 rzodkiew,

1 duzy seler,

2 pory,

12 malych cebulek,

1 glowka czosnku,

250 g zielonej fasolki (szparagowej),

250 g mlodego bobu,

1 bouquet garni,

sol,

3 l bulionu.

Sos aioli:

4 duze zabki czosnku,

1 zoltko,

250 ml oliwy,

sol, pieprz.

1. Obrac i przekroic wzdluz na pol 4 zabki czosnku. Usunac z nich kielki, po

czym utrzec starannie w mozdzierzu wraz z zoltkiem. Osolic, doprawic pieprzem i, nie przestajac mieszac, kropla po kropli dodawac oliwe. Sos powinien miec wyglad i konsystencje majonezu.

2. Kartofelki obrac, umyc. Buraczki obrac i pokroic w plastry. Kalafior umyc i

podzielic na bukietki. Bob oplukac. Kazde z tych warzyw ugotowac osobno w

osolonej wodzie. Marchew obrac, pozostawiajac kilka cm natki. Rzodkiew umyc

i pokroic w kawalki wielkosc kartofelkow. Seler obrac, pozostawiajac kilka

cm naci, przekroic wzdluz na 6 czesci; pory umyc i pokroic na 6 kawalkow.

Cebule i czosnek obrac. Fasolki oplukac - odciac konce. Warzywa te zalac

wrzacym bulionem, dodac bouquet garni, osolic i gotowac 30 min.

3. Dodac kartofelki, obrany bob i bukietki kalafiora, po czym bulion zlac, pozostawiajac go jednak tyle,

by ledwie przykrywał jarzyny. Reszta bulionu odparować na silnym ogniu do konsystencji syropu.
Wszystkie jarzyny ułożyć na

polmisku i polać odparowanym bulionem. Podawać z sosem aioli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)