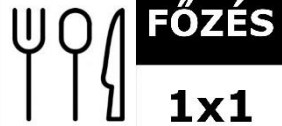


Sajtos-sárgarépás töltött gombafej majonézes batáta salátával



Hozzávalók a gombához:

12 db nagyfejű gomba
1 fej hagyma
1 nagy sárgarépa
15 dkg füstölt sajt
15 dkg mozzarella

2 evőkanál olaj
2 gerezd fokhagyma
1 mokkáskanál só
1 csipetnyi őrölt bors

Hozzávalók a salátához:

3 közepes méretű
édesburgonya/batáta
1 fej lilahagyma
1 db tojás
1 dl olaj
1 kávéskanál mustár

1 kávéskanál citromlé
1 mokkáskanál só
1 csipetnyi őrölt bors
2 evőkanál tejföl
1 teáskanál cukor

Elkészítés:



1 A gomba szárát kivesszük, a belső részéből a spórákat kikaparjuk, és a gomba fejeket sós vízben 5 – 6 percg blansírozzuk. Kalappal lefelé papírtörőre tesszük, hogy jól lecsepegjenek.



2 A hagymát apróra vágjuk, és a zúzott fokhagymával együtt 1 evőkanál olajon üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a felkockázott gombaszárakat, a reszelt sárgarépát. Megpároljuk és megszórjuk a fekete borssal.



3 Hozzáteesszük a lereszelt sajtokat, és kicsit összeolvasztjuk.



4 1 evőkanál olajjal kissé megkenünk egy hőálló edényt és a töltelékkel jól megtöltött bombafejeket beletesszük, és még óvatosan megszórjuk sajttal. 180 C-os sütőben 15 – 20 perc alatt arany barnára sütjük.



5 A tojás sárgáját egy tálba tesszük és a sóval, borssal, mustárral, citromlével habosra keverjük. Apránként adagolva hozzákeverjük az olajat. A sűrű majonézhez hozzákeverjük a tejfölt, a cukrot, és alaposan összedolgozzuk,



6 A vékonyra szeletelt, megfőzött és kihűlt édesburgonyához adjuk az apróra vágott lilahagymát. Hozzáöntjük az elkészített majonézes mártást, és óvatosan összekeverjük. Állni hagyjuk, hogy összeérjenek az ízek.



Elkészítés: 40 perc

Fantasztikus a batátából készített saláta!
A sajtos-sárgarépás töltelékkel az egész fogás könnyedebbé válik, de nem maradsz éhes utána.
Gyors vacsorának nagyon ajánlott.