A MICHELIN-CSILLAGOS KŐLEVES, AVAGY A SEMMIBŐL VALAMIT

A konyha teli van kincset érő melléktermékkel, vallják a mesterszakácsok. Sokan közülük féltve őrzik titkaikat, mások elárulják, hogy a tökéletes végeredmény sokszor nem a high-tech gépeken, hanem ősi fortélyokon múlik. Ki gondolta volna például, hogy a kifőtt tésztalénél nincs jobb emulgeálószer a krémlevesekhez és szószokhoz, vagy hogy egy kis maradék leves a sülteknek is a legjobb ízesítője.

A SELYMES SZÓSZOK ÉS A SŰRŰ KRÉMLEVESEK TITKA

Legyen szó spagettiről vagy pennéről, nemcsak a tésztákból készíthetünk mennyei fogásokat, de a főzővízről se feledkezzünk el. A legtöbb esetben, mikor leszűrjük a gőzölgő finomságokat, a tésztalé a lefolyóban végzi. Érdemes azonban megmenteni az értékes levet, mert a tésztából kifőtt keményítő remek emulgeálószerként működik, és a levesek vagy szószok sűrítésének, selymesítésének egyik titkos összetevője.

LEVESMARADÉKBÓL ÍZKAVALKÁD

A legtöbb esetben nehéz pontosan eltalálni, hogy annyi étel kerüljön az asztalra, amennyi azonnal el is fogy, s főleg a leveseknél nehéz kiszámolni az egy főre jutó

A CIKK SZERZŐJE AZ IMAGINE CREATIVE CONSULTING

arányokat. Így sokszor előfordul, hogy még a második szedés után is marad belőle a lábos alján, vagy épp a lé percek alatt elfogy, de a zöldségek maradnak meg. Legyen szó hús- vagy zöldséglevesről, semmiképp ne öntsük ki a felesleget, hiszen a zamatos, fűszeres alaplevet és a puhára főtt zöldségeket könnyedén újrahasznosíthatjuk. A levet használhatjuk húsok pácolásához, a zöldségekből készíthetünk krémlevest, vagy e két megmaradt hozzávalóból ízletes rizottót varázsolhatunk.

A KÖRETEK ÚJ ÉLETE

Sok háztartásban előfordul, hogy míg a főfogások egy szempillantás alatt eltűnnek az asztalról, addig a köretek megmaradnak, s másnap nincs mihez feltálalni őket. Ám a rizs, a párolt zöldségek vagy akár a krumplipüré percek alatt új életre kelhet. Ha a hűtőben van egy kis tej és friss vagy fagyasztott gyümölcs, akkor a maradék rizsből könnyűszerrel készíthetünk tejberizst vagy felfújtat. A megmaradt zöldségkörétből, kis tésztából, szójaszószból és keleti fűszerekből összedobhatunk egy ázsiai ízvilágú fogást. A maradék krumplipüréből pedig percek alatt gnocchit varázsolhatunk.

ZÖLDSÉGES RIZOTTÓ

HOZZÁVALÓK: 30 dkg rizottórizs • 7,5 dkg vaj • 1 fej hagyma • 1,5 dl száraz fehérbor • 1,5 liter maradék leves • megmaradt leveszöldség • só, bors • 10 dkg parmezán

ELKÉSZÍTÉS: A hagymát vágjuk apró kockákra, és pároljuk üvegesre a vaj felén, majd öntsük hozzá a rizst, és óvatosan kevergessük pár percig. Amikor a rizs már üveges, akkor kezdjük a folyadékot – először a bort, majd az alaplevet – fokozatosan, merőkanalanként a fazékba önteni. Ha a rizsszemek a folyadékot magukba szívták, akkor jöhet a következő adag. Folyamatos kevergetés mellett kb. 10-15 percig főzzük, majd sózzuk, borsozzuk, adjuk hozzá a maradék vajat, és szórjuk meg parmezánnal. Vegyük le a lábast a tűzről, s ha van megmaradt leveszöldségünk, akkor daraboljuk fel, és óvatosan keverjük a rizottóhoz.

A MEGJELENÉST A POSTA BIZTOSÍTÓ TÁMOGATTA