



IZOKIN XERRAK ZITRIKOEKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
200 gr Izokin-trontzo
1/2 kg Gatz larri
100 gr Azukre

Marmelada freskoa prestatzeko:
1 Laranja
1 Pomelo
100 gr Azukre

PRESTAKETA

Gatza eta azukrea nahastu, eta izokina estaliko dugu; 12 orduz pausatzen utziko dugu. Garbitu, eta gerorako utziko dugu.

Marmelada freskoa prestatzeko:

Pomelo eta laranja zurituko ditugu. Azala juliana erara txikituko dugu, eta ordubetez egosten jarriko dugu su motelean 50 gramo azukrerekin eta ur pixka batekin.

Zitrikoen erredukziorako:

Laranja eta pomelo zukutuko ditugu, eta zukua suan jarriko dugu 50 gramo azukre erantsita. 10 minutuz utziko dugu erreduzitzen, eta gerorako utziko dugu.

Izokina ahalik eta meheen moztu, eta plateraren gainean jarriko dugu. Zitrikoen erredukzioarekin margotu, eta juliana erara moztutako azalak gainetik jarriko ditugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
90' ± 12H



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10