



LEGATZA LURRUNETAN, JENGIBREZKO MAHONESAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
4 trontzo legatz, 150 gr-koak
1 porru, juliana erara xehatua
Irina
Oliba-olioa, frijitzekoa, URZANTE
100 gr oliba beltz, SERPIS

Mahonesa egiteko:
200 ml ekilore-olio,
MENDISOL
10 gr jengibre birrindu
10 ml ardo txuriko ozpin, PRIMA
1 arrautza

ELABORAZIOA

Juliana erara moztutako porrua irinetik pasa, eta oliba-olioan frijituko dugu. Ondo xukatu, eta gerorako utziko dugu.

Olibak oliba-olioarekin birrinduko ditugu, eta gerorako utziko dugu.

Mahonesa egiteko:

Osagaiak potentzia txikian irabiatuko ditugu, irabiagailua mugitu gabe.

Mahonesa loditu ahala, potentzia gehituko dugu eta irabiagailua mugituko dugu. Gerorako utziko dugu.

Legatza gazitu, eta lurrunetan egosiko dugu 5 bat minutuz. Platerean jarriko dugu, gainean juliana jarriko dugu, eta inguruan oliba beltzak. Mahonesa bereizirik zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30'



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10