



# ERREBOILO-TRONTZOAK PLANTXAN, ALIOLI-KREMAREKIN

## OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

Lau erreboilo-trontzo, 70 gramokoak

Bi baratxuri-atal

KOIKE oliba-olioa, koilarakada bat

Aliolia egiteko:

KOIPESOL ekilore-olioa, 100 ml

Arrautza bat

Baratxuri-atal erdia, ernamuinik gabe

Limoi-zurrusta bat

Gatza, koilarakada bat

## ELABORAZIOA

Olioia, arrautza, baratxuri-atal erdia, limoia eta gatza irabiagailu-ontzi batean sartuko ditugu. Irabiagailua hondoan mantenduko dugu, emulsionatu arte.

Ondoren, zartagin batean olio-pixka bat bota eta bi baratxuri-atalak gehituko ditugu. Txigortzen hasten direnean, kenduko ditugu, eta erreboilo-trontzoak jarriko ditugu zartaginean, plantxan egiteko.

Trontzo bakoitzarekin batera, alioli-apur bat zerbitzatuko dugu.



PREZIOA  
ALTUA



DENBORA  
25'



ZAILTASUNA  
6/10



OSASUNGARRIA  
8/10