

גלילת חציל קלוי עם איולי ואספרגוס על רוטב טחינה סלק

שף אייל פינקלשטיין קייטרינג "קומו"

אופן ההכנה

החציל

מברישים את החציל בשמן זית, מתבלים במעט מלח ופלפל וקולים על מחבת פסים או בתנור.

לרוטב האיולי

מניחים במעבד מזון את החלמונים ומוליפים את שמן הזית תוך כדי הפעלת המעבד עד לקבלת מיונז. מוסיפים את השום ומתבלים במלח ופלפל. מניחים את האספרגוס במים רותחים עם מלח. לאחר חליטה קצרה של 4-6 דקות מעבירים למי קרח על מנת להפסיק את בישולו.

מערבבים את הטחינה והסלק במעבד מזון, עוצרים לאחר זמן קצר. מוסיפים מעט מים קרים וממשיכים לערבב עד לקבלת ממרח טחינה סמיך. לא לשכוח לתבל בסוף!

הצעת הגשה

מורחים על החציל הפרוס את האיולי שהכנו ומניחים שני גבעולי אספרגוס ומנגלים לגלילה הדוקה.

מניחים פס זילוף מטחינת הסלק על צלחת קוקטייל, ואת גלילת החציל מניחים מעל.

חומרים

- 2 חצילים שלמים
- פרוסים לאורזן
- לרוטב האיולי
- 5 חלמונים
- 3/4 כוס שמן זית
- 2 שיני שום טריות
- קצוצות דק
- זר אספרגוס
- סלק מבושל
- מראש ופרוס
- כוס טחינה
- גולמית "הנסיך"
- מים קרים
- מלח, פלפל

איך זה נראה? כנסו ל:
www.haimtov.co.il

