



#### Hozzávalók

a klasszikus változathoz:

70 dkg borjú-vagy sertéscsont, 1 apró vöröshagyma, 1-1 sárgarépa és petrezselyemgyökér, só, 1 kiskanál egész fekete bors, 1 babérlevél, 2-3 friss tárkonylevél, 7-8 dkg zselatinpor, 2 tojásfehérje, 1 csapott kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 kiskanál ételecet

a gyors (hamis) változathoz:

1 liter víz, 2 tyúkhúsleveskocka, 1 kiskanál 10%-os ételecet, 6-8 dkg zselatinpor

1. Az aszpik a hidegkonyha egyik fontos, ma már kevésbé trendi kiegészítője. A kocsonya állagánál kissé keményebb (szilárdabb), kristálytisza, áttetsző, enyhén savanykás ízű. Elsősorban arra szolgál, hogy a vele lekent hússzeleteket stb. megóvja az elszíneződéstől.
2. A klasszikus változathoz a csontokat egy fazékba rakjuk, annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi és nagy lángon fölforraljuk. Ezután leszűrjük, a csontokat tisztára mossuk és kb. 1,5 liternyi friss hideg vízben újra fölforraljuk. Kis lángra állítva főzni kezdjük. Ha eleinte keletkezne szürkés hab a tetején, azt lekanalazzuk róla. A hagymát és a zöldségeket megtisztítva, egészben adjuk hozzá. Megsózzuk (1 púpozott kiskanálnyival kezdjük), egész borszal, a babérlevéllel és a tárkonnal fűszerezzük. Kis lángon főzzük 1,5-2 órán át, éppen úgy, mintha csontlevest főznénk.
3. A tűzről levéve 10-15 percre félretesszük, majd zsírját a tetejéről egy papírszalvétával vagy konyhai papírtörölővel leszedjük. Ezután leszűrjük, 8 decinyit kimérünk belőle, a tűzre tesszük. A zselatinport 2 deci lébe áztatjuk, hogy egy kissé fölpuhuljon. Jól elkeverjük, a forrásban lévő levesbe öntjük. Kevergetve - mert a zselatin könnyen leég - 2-3 percig, pontosabban addig forraljuk, míg teljesen föl nem oldódik.
4. Ahhoz, hogy az aszpik teljesen átlátszó legyen, letisztítjuk. Ehhez a tojásfehérjét félig habbá verjük, majd beledolgozzuk a sűrített paradicsomot is. (Utóbbiból ne használjunk a megadottnál többet, mert amellettt hogy besötétíti az aszpikot, savanykás ízt is kölcsönöz neki.) Először egy kevés hideg vízzel, majd egy merőkanálnyi forró levessel keverjük el. A többi leveshez öntjük, kevergetve - mert a tojásfehérje könnyen odakap - fölforraljuk. Ekkor a leves kilátástalanul zavaros, de ettől nem kell megijedni, ez ilyenkor még természetes! Nagyon kis lángon főzzük 20-25 percig, ezalatt a leves szépen letisztul, a tojásfehérje a tetején összeáll, közben magához gyűjti a levesben lévő összes „apróságot“ .

6. A tűzről levéve 10 percig pihentetjük, ülepedni hagyjuk, végül óvatosan, hogy ne törjük, egy tiszta vászonkendőn vagy konyharuhán átszűrjük. Megvárjuk amíg kihűl, majd további kocsonyásodásig (dermedésig) hűtőszekrénybe tesszük.

7. A gyors változathoz kb. 8 deci vizet egy lábasba töltünk, a leveskockát belemorzsoljuk vagy az ételízesítőt beleszórjuk, az ecettel ízesítjük, 2 percig forraljuk. A zselatint 1-2 percre a maradék 2 deci vízbe áztatjuk, majd a többi folyadékba öntjük.

Kevergetve - mert a zselatin könnyen leég - 2-3 percig forraljuk. Még 2 percig a tűzön hagyjuk, majd félrehúzza 5 percig pihentetjük. Végül gézvásznon vagy tiszta konyharuhán átszűrjük, félretesszük.

#### Jó tanács

- Az aszpikhoz adott zselatin mennyisége két dologtól függ. Az egyik, hogy mennyire volt kocsonyásító a csont (esetleg borjúláb), amiből főtt. A másik, hogy mihez használjuk.

Kocsonyázott sonkatekercshez vagy húсок lekenéséhez nem kell túl keménynek lennie, ellenben smizírozáshoz (lásd külön) nem árt ha erősebb tartása van.

- Aszpikot főzhetünk zsírtalanított húslevesből, szárnyas vagy vadcsontokból, halcsontokból, attól függően, hogy mihez használjuk. Például egy hideg fogastekercset halcsontokból főzött, fehér aszpikkal kell lekenni. Ezért utóbbit csak tojáshabbal tisztítjuk, sűrített paradicsomot nem is teszünk bele, hogy minél világosabb maradjon, ellenben ízesíthetjük fehérborral is.

- A vadcsontokból főzött aszpikot egy kevés konyakkal vagy vörösborral is ízesíthetjük és pár csepp szójaszósszal sötétebbre színezhethetjük.