



Hozzávalók

az aszpikhoz:

1-1 kisebb sárgarépa meg petrezselyemgyökér, 1 darabka zeller, 1 darabka póréhagymazöld, 1 liter szűrt húsleves (leveskockából is készülhet), 1 babérlevél, néhány szem fekete bors, fél citrom, 6 dkg zselatinpor, 3 tojásfehérje, 1 kiskanál paradicsompüré

a tormakrémhez:

15 dkg vaj, 10 dkg liszt, 2 dl tej, 40 dkg ecetes torma, 1 dl főzőtejszín, 1 mokkáskanál só, fél citrom leve, 1 evőkanál porcukor

a franciasalátához:

50 dkg burgonya, 25-25 dkg friss vagy fagyasztott sárgarépa meg zöldborsó,

20-20 dkg alma és ecetes uborka, 20 dkg kész majonéz, 1 dl tejföl, 1-1 csipetnyi só és őrölt fekete bors, 1-1 evőkanál mustár és porcukor

1 mokkáskanál ecet

az aszpikos sonkatekercshez:

1 főtt tojás, 1 darabka marinált paprika, néhány petrezselyemlevél, 8 szelet (16 dkg) gépsonka

a tormás sonkatekercshez:

16 szelet (32 dkg) gépsonka

a díszítéshez:

salátalevél, petrezselyem, póréhagyma, főtt tojás, kígyóuborka, retek

1. Az aszpikhoz a zöldséget megtisztítjuk, földaraboljuk és a húslevesbe szórjuk. A babérlevéllel meg a borssal fűszerezzük, a karikákra vágott citrommal ízesítjük. 4-5 percig főzzük, a zselatint kevergetve beleszórjuk, és állandó keverés közben további 3-4 percig forraljuk. A tojásfehérjét habbá verjük, a paradicsompürét beleforgatjuk. Először egy kevés forró lével simára dolgozzuk, azután a többi lébe öntjük. Kevergetve fölforraljuk, majd kis lángon 10 percig főzzük, de ekkor már nem keverjük meg. A tűzről levéve 10 percig pihentetjük, végül habját szűrőkanállal leszedjük, a levet pedig gézen vagy tiszta konyharuhán átszűrjük.

2. A tormakrémhez 10 deka vaját egy lábasban fölolvastunk és a lisztet megfuttatjuk benne,

de megpirítani nem szabad. Állandóan kevergetve a tejet apránként hozzáöntjük, majd addig főzzük, amíg sűrű nem lesz, és az edény falától el nem válik. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, azután a maradék vajjal, a leszűrt ecetes tormával meg a tejszínnel simára keverjük.

Megsózzuk, a citrom levével meg a cukorral kellemesen pikánsra ízesítjük.

3. A franciasalátához való zöldséget megtisztítjuk, külön-külön megfőzzük, majd leszűrve hűlni hagyjuk. A puha

burgonyát és répát az almával meg az uborkával együtt egycentis kockákra vágjuk, a zöldborsóval együtt tálba töltjük. A majonézt a tejföllel simára keverjük, megsózzuk, megborsozzuk és a mustárral, a porcukorral meg az ecettel ízesítjük, végül az egészet összekeverjük.

4. Az aszpikos sonkatekerccs készítéséhez 6 deci aszpikot, 20 deka tormakrémet meg 40 deka franciasalátát kimérünk. Egy püspökkenyérformát jeges vízbe állítunk, és aljára 2 milliméter vastagon aszpikot öntünk, majd dermedni hagyjuk. A főtt tojást félbevágjuk, fölszeleteljük, majd egymástól egyenlő távolságban a forma aljára 8-at lerakunk belőle. Ezután kis kockákra vágott marinált paprikával meg petrezselyemmel díszítjük, és egy kevés aszpikkal meglocsoljuk. Dermedni hagyjuk. A sonkaszeletek egyik oldalára egy csíkban tormakrémet halmozunk, föltekerjük és úgy rakosgatjuk a formába, hogy mindegyik egy-egy fél főtt tojásszeletre kerüljön. Annyi aszpikot öntünk rá, amennyi a sonkatekerccset teljesen ellepi, és hűtőszekrényben kocsonyásodni hagyjuk.

5. A maradék aszpik felét (kb. 1 decit) a franciasalátába keverjük - ehhez ha kell, egy kicsit meglangyosítjuk, hogy újra folyós legyen, egyenletesen a töltött sonkára kengetjük. Kicsit pihentetjük, majd a többi aszpikkal egyenletesen bevonjuk és tálalásig hűtőszekrénybe tesszük.

6. Ezután kétféle „sima” tormás sonkatekerccset készítünk. Az egyikhez 8 szelet sonka egyik oldalára egy csíkban tormakrémet halmozunk, és föltekerjük. A másikhoz a maradék tormakrémmel újabb 8 szelet sonkát egyenletesen megkenünk, föltekerjük, és mélyhűtőben fél órát dermedtjük, mert csak így szeletelhetők.

7. Tálaláskor a maradék franciasalátát (kb. 1,2 kg) egy nagy vagy két kisebb tál egyik oldalára halmozzuk.

A tormás sonkatekerccset ráfektetjük, a mélyhűtőben tartott tekerccseket pedig fölszeletelve köré rakjuk; mindkettőt aszpikkal megkenjük. A kocsonyázott sonkatekerccset a formából vágódeszkára borítjuk (ehhez előbb néhány másodpercre forró vízbe állítjuk), majd forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük, és a tálra tesszük. Tormakrémmel és apró kockákra vágott aszpikkal, salátalevével, petrezselyemmel, főtt tojással, esetleg fürjtojással, kígyóuborkával, retekkel díszítjük.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra 40 perc

Tormás sonkatekeresztál - készítette Piri István mesterszakács

Egy adag: 791 kcal • fehérje: 33,7 gramm • zsír: 46,1 gramm • szénhidrát: 60,1 gramm • rost: 10,5 gramm • koleszterin: 193 milligramm