



#### Hozzávalók

a besamelhez:

2 dl tej, 2 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, só  
az aszpikhoz:

5 dl húsleves (erőleveskockából is  
készülhet), 4 dkg zselatinpor

a tartármártáshoz:

6 dl sűrű majonéz, 1-2 evőkanál mustár, 1  
dl sűrű főzőtejszín vagy tejföl, 1-2 evőkanál  
száraz fehérbor (ez el is maradhat), fél  
citrom leve, 1-2 evőkanál porcukor, 1

mokkáskanál őrölt fekete bors, só

a franciasalátához:

40 dkg (tisztítva mérve) burgonya (legjobb

a kifliburgonya),

só, 25 dkg sárgarépa (fagyasztott

répakocka is jó), 25 dkg zöldborsó

(fagyasztott is jó), 20 dkg alma, 20 dkg

ecetes uborka, a tartármártás fele

a kaszinótojáshoz:

6 tojás, 6 dkg vaj, a kész besamelmártás, 1 evőkanál mustár, 1-2 mokkáskanál porcukor, 2  
mokkáskanál citromlé, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors

a tojás bevonásához:

a tartármártás másik fele, a kész aszpik

a díszítéshez:

petrezselyem, saláta, kígyóuborka, paradicsom

1. Először a besamelt vagyis a tejmártást készítjük el. A tejet fölforraljuk. A vajat egy kis lábasban fölolvastjuk és a lisztet megfuttatjuk rajta, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A forró tejet ráöntjük, és szüntelenül keverve éppen csak 1 perc alatt olyan sűrűre főzzük, hogy az edény falától elváljon. Közben csipetnyit megsózzuk.

2. Az aszpikhoz a levest fölforraljuk. A zselatinport folyamatosan keverve beleszórjuk, majd továbbra is

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

3. Elkészítjük a tartármártást. Ehhez a majonézt a mustárral, a főzőtejszínnel (tejföllel), a

fehérborral (ez el is maradhat), meg a citrom levével hígítjuk. A porcukorral, a borssal meg a sóval ízesítjük. Felhasználásig hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen.

4. Még mindig nem a tojás következik, hanem a franciasaláta. A burgonyát alaposan megmossuk, és héjában, enyhén sós vízben megfőzzük. Leszűrjük, hűlni hagyjuk. A répát meg a borsót ha frissek megtisztítjuk, majd ugyancsak megfőzzük. Amikor a zöldségek megpuhultak leszűrjük, hűlni hagyjuk. A burgonyát hámozás után egycentis kockákra vágjuk, akár csak a friss sárgarépat. Az almát hámozva (de lehet hámozatlanul is) félbehasítjuk, a magházát kimetsszük, húsát a zöldségekhez hasonlóan földaraboljuk; az uborkát is fölkockázzuk. Az összes előkészített alapanyagot a fele tartármártásba keverjük.

5. Amíg a salátához való zöldségek főnek, a tojásokat hideg vízbe, lábasba rakjuk és 1 kiskanálnyi sót szórunk bele. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon 8 percig főzzük. A mosogatóba állítjuk és addig engedjük rá a hideg vizet, míg ki nem hül. Lecsöpögtetjük, meghámozzuk.

6. A főtt tojásokat félbevágjuk, sárgájukat kiemeljük. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal és a besamellel együtt szitán áttörjük. A mustárral, a citromlével, a porcukorral és a borssal ízesítjük, enyhén megsózzuk.

7. Ezt a tojáskrémot sima csővel ellátott nyomózsákba töltjük, majd a tojások üregébe púpozzuk úgy, hogy nemcsak annyit teszünk bele, hogy az üregét kitöltse, hanem nyomunk még rá annyit, hogy egy kicsit megnagyobbítsa a tojást, így lesznek szép magasakak a végére. Ha nincs nyomózsákunk, kiskanállal is dolgozhatunk. A tojásokat a töltelékkel lefelé fordítva tálcára rakjuk és hűtőszekrényben dermedtjük kb. 15 percen át.

8. Az időközben kihült, de még folyékony aszpik felét egy habverővel kevergetve lassan a tartármártás másik felébe csurgatjuk. Mielőtt „megkötne”, minden egyes tojásra kb. 1 evőkanálnyi aszpikos tartármártást (szaknyelven fehér zománcmártást) öntünk (szaknyelven ezt áthúzásnak nevezik). Könnyen előfordulhat, hogy hamarabb megdermed, azaz megszilárdul az aszpikos mártás mint szeretnénk. Ekkor sincs semmi gond, vízgőzre kell állítani, kevergetve pár perc elteltével újra felhígul annyira, hogy bevonhassuk vele a tojásokat.

9. Az így bevont tojásokat ismét hűtőszekrénybe tesszük. Ezután a maradék aszpikot fölolvasztjuk, és a tojásokat bekenjük vele, hogy szép fényesek legyenek, de ez a művelet akár el is maradhat. Újból visszatesszük a hűtőbe. Ha az aszpik is teljesen megkötött rajta, a tojásokat meleg vízbe mártott ovális kiszűrővel kiszűrjük vagy késsel körbevágjuk.

10. Tetejüket a maradék tojáskrémel díszítjük – legszebb csillagcsöves habzsákból kinyomva, és petrezselyemzöldet is teszünk rá. Tálaláskor a tojásokat franciasaláta „talpatra” állítjuk. Salátalevével, kígyóuborkával és paradicsomszeletekkel körberakjuk. A fel nem használt, már megdermedt aszpikot apróra vághatjuk, jó lesz a tál díszítéséhez.

6 főre (12 darabhoz)

## Kaszinótojás, ahogy a „nagykönyvben” meg van írva

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy adag: 959 kcal