

Laskagombás, rókgombás kedgeree - készítette Csigó János  
mesterszakács



Hozzávalók:

2 közepes vöröshagyma, 5 dkg vaj, 40 dkg hosszúszmű rizs, 1 kisebb sárgarépa, 9 dl tyúkhúsleves- vagy zöldségleves, 1 csomag (0,12 gramm) sáfrány, 25 dkg laskagomba és rókgomba (fagyasztott is lehet) vegyesen, 1 közepes (12 dkg) burgonya, 4,5 dl tej, 1 tyúkhúsleves- vagy zöldségleveskocka, 1 kiskanál currypor, 1 nagy csokor petrezselyem, 2 evőkanál főzőtejszín, 4 főtt tojás

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd egy magas peremű serpenyőben az olvasztott vajon pár perc alatt megfonnyasztjuk. A felét félretesszük. A megmosott, lecsöpögtetett rizst, a megtisztított, gyufaszálnyi csíkokra vágott sárgarépát a serpenyőben maradó hagymához adjuk. Együtt pirítjuk pár pillanatra, a forró levest ráöntjük, majd a sáfránnyal fűszerezzük. Kevergetve, kis lángon főzzük kb. 15 percig, anélkül, hogy lefednénk. Csak ezután fedjük le, és tesszük félre kb. 10 percre, hogy tökéletesen megpuhuljon.

2. A pirított hagyma másik felét egy serpenyőbe tesszük, majd a földarabolt laskagombát hozzáadjuk. Keverve-rázogatva kb. 10 percig pirítjuk, majd belerakjuk a rókgombát is. A burgonyát megtisztítjuk, a reszelő kis lyukú oldalán lereszeljük, a gombához adjuk. Ráöntjük a tejet, belemorzsoljuk a leveskockát, a curryporral és a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük, a tejszínnel ízesítjük. Kb. 15 percig főzzük, ezalatt a burgonya besűríti és meg is puhul.

3. A rizst egy tálra halmozzuk, az ízes gombaragut rákanalazzuk. Főtt tojás cikkekkel körberakva tálaljuk.

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetesen csiperkegombából is.

Megjegyzés

- A kedgeree indiai, főként reggelire tálalt fogás.

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

Laskagombás, rókagombás kedgeree – készítette Csigó János  
mesterszakács

6 főre

Elkészítési idő: 1,5 óra

Egy adag: 434 kcal • fehérje: 13,8 gramm • zsír: 12,6 gramm • szénhidrát: 65,9 gramm •  
rost: 3,6 gramm • koleszterin: 147 milligramm