

Gévagombával és édesköménnyel rakott burgonya - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

3 közepes nagyságú édesköménygumó, só,
1,5-2 kg újburgonya, 1 kg sárga
gévagomba, 3 dkg vaj, 1 liter főzőtejszín,
2-3 evőkanál mustár, só, őrölt fekete bors,
1 kis csokor petrezselyem, 10 dkg reszelt
parmezán sajt
a tetejére: 10 dkg reszelt sajt (trappista
vagy füstölt is lehet)

1. Az édeskömény kaporhoz hasonló zöld leveleit leszedjük. Néhány szebbet a díszítéshez félrerakunk, a többit finomra vágjuk. A gumókat, miután levélgyeleteiket egy kicsit rövidebbre vágjuk, hélbehasítjuk, és torzsájukat éppen úgy kimetesszük, mint a káposzta esetében. Ezután 4-5 milliméter vastagon fölszeleteljük, és enyhén sózott, forrásban lévő vízben 3-4 percig előfőzzük. Szűrővel kiemeljük.
2. A krumpli alaposan megmossuk majd héjastól, kb. félcenti vastagon fölkarikázzuk (próbáljuk minél nagyobb szeletekre, ezért ha kell, vágjuk hosszában). A kömény főzővizébe rakjuk, és nagyjából 8 perc alatt félpuhára főzzük. Leszűrjük. A gévagombát megtisztítjuk, az édesköményhez hasonlóan fölszeleteljük.
3. Egy magas peremű kb. 40×30 centis tepsit vagy tűzálló tálat kivajazunk. A fele krumplit elrendezzük benne. A gombát egyenletesen ráterítjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Erre először az édeskömény, majd a maradék krumpli kerül.
4. A tejszínt a mustárral elkeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a finomra vágott petrezselyemmel és a félretett aprított köményzölddel fűszerezük. A reszelt parmezán felét hozzáadjuk, a rakottasra öntjük. Akkor jó, ha teljesen ellepi. A maradék parmezánnal és a másik fajta reszelt ajttal megszórjuk.
5. Előmelegített sütőben, nem egészen közepes lánggal 50-60 percig sütjük. Akkor jó, ha az összes tejszínes levet, és azt is magába itta, amit sütés közben a zöldség engedett.

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

Gévagombával és édesköménnyel rakott burgonya – készítette Csigó
János mesterszakács

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

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 725 kcal • fehérje: 23,3 gramm • zsír: 48,8 gramm • szénhidrát: 47,7 gramm •
rost: 8,6 gramm • koleszterin: 166 milligramm