

Auvergne Aligot

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 16/10

Aligot, patates püresini tereyağla krema, sarımsak ve eriyen tomme peyniriyle uzun uzayan elastik kıvamına getiren Auvergne klasiğidir.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 500 gr Tomme peyniri
- 80 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Krema
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılışı

1. Patatesleri soyup iri doğrayın.
2. Patatesleri tuzlu suda 20 dakika haşlayın.
3. Krema ve ezilmiş sarımsakla 4 dakika ısıtın.
4. Patatesleri süzüp püre haline getirin.
5. Tereyağ ve sarımsak kremayı püreye yedirin.
6. Tomme peynirini azar azar ekleyip 8 dakika tek yönde karıştırın. Aligot uzasın.

PÜF NOKTASI

Peyniri azar azar eklemek aligotun kopmadan uzayan dokusunu kurar.

SERVİS ÖNERİSİ

Izgara sosis, hardal ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal