

Welsh Rarebit Toast

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

İngiliz pub klasiği Welsh rarebit toast; tereyağı ve unla roux yapıp süt eklenerek pürüzsüzleşen sosa cheddar peyniri, hardal, Worcestershire sosu ve kayenne biber katılarak zarrın ekmeğe sürülüp ızgarada altın kabuk tutturularak servis edilir.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 160 gr Cheddar peyniri
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Worcestershire sosu
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.3 tatlı kaşığı Kayenne biber
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılışı

1. Cheddar rendeleysin; tereyağı kupa doğru ekmekek dilimlerini hazırla.
2. Küçük tencerede tereyağı orta ateşte eritip unu ekleyin, çirpiciyle 1 dakika roux yapıp sütü ince akıtarak topaklanmadan pürüzsüzleştirin.
3. Sosa hardal, Worcestershire ve kayenne biberi ekleyip 1 dakika daha çevirin; ocaktan alıp cheddar ve yumurta sarısı katılarak pürüzsüz krema kıvamına kadar karıştırın.
4. Ekmek dilimlerini geniş tavada veya tostta orta ateşte 2 dakika kuru kızartın.
5. Kızartılmış ekmeğin üstüne rarebit sosu kalın yayın. ızgarasını 200°C üst ızgarada 3 dakika sosun üstü kabarana ve altın rengine gelene kadar pişirin.
6. Servis edin; üzerine ekstra kayenne biber serpip turşu veya domatesle denkleştirin.

PÜF NOKTASI

Cheddar son anda ekleyin; uzun kaynama yağ ayrılmamasını sağlar. Worcestershire sosunu eksik bırakmayınız; rarebit'in karakter veren imzasıdır. Hardal tek başına bu derinliği vermez.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak ızgarada çirkin tost tabağa alıp üzerine ince doğranmış taze soğan veya birkaç damla extra Worcestershire serpin; yanında turşu veya domates dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal

Yumurta