

Lilakáposztás céklasaláta

Hozzávalók:

fél lilakáposzta

1 lilahagyma

2 cékla

1 sárgarépa

4-5 evőkanál növényi olaj

2-3 evőkanál tökmagolaj

1 evőkanál fehérbors (almaecet is jó)

1 teáskanál római kömény

só, bors

Elkészítés

A lilakáposztát, és a hagymát nagyon vékonyan felszeleteljük, a céklát és a répát lereszeljük, nagylyukú reszelőn. Sózzuk, borsozzuk, rászórjuk az megőrölt köményt, ráöntjük az olajokat és alaposan átkeverjük.

Pihentetjük legalább egy órát. Mindenképp kóstoljuk meg és az ízlésünknek megfelelően alakítsuk véglegesre az ízeket.

Párolt céklalevél

Hozzávalók:

egy csokor fiatal céklalevél

2 evőkanál növényi olaj

2 evőkanál szójaszószt / vagy 1 evőkanál citromlé

1-2 gerezd fokhagyma

Elkészítés

Ez a világ legegyszerűbb receptje!

Az olajat felforrósítjuk, beledobjuk az egész fokhagyma gerezdeket, kicsit hagyjuk sülni. A megmosott leveleket vastagabb csíkokra vágjuk és a szárakkal együtt rádobjuk az olajra, lefedve pároljuk kicsit. Ezután hozzáadjuk a szójaszószt és készre pároljuk.

Ha a citromos verziót választjuk, a szójaszószt kimarad, jöhet a facsart citrom, sózzuk és picit borsozzuk is. Érdemes kipróbálni mindkettőt, mert egészen más ízt kapunk!

Céklás csokitorta

Hozzávalók (26-28 cm átmérőjű kerek tortaformához):

1/2 kg cékla,

15 dkg langyos olvasztott vaj,

15 dkg liszt,

1/2 tk só,
2 tk sütőpor,
5 dkg kakaópor (holland),
4 tojás,
20 dkg cukor,
15 dkg étcsokoládé

A céklát héjában! megfőzöm. A kihűlt céklát az olvadt vajjal botmixerrel simára dolgoztam. A tojást és a cukrot habosra kevertem, majd a céklás résszel elegyítettem. A száraz hozzávalókat is hozzáadtam és összeforgattam. Végül belekevertem a durvára aprított csokit.

A tortaformába sütőpapírt tettem, az oldalát kivajaztam. Belesimítottam a tésztát. 160 fokra előmelegített sütőben 60-75 perc alatt készül el.

A klasszikus tejszínhab kiválóan passzol hozzá, vagy a savanykásabb lekvárok.