

Észt répakrém

Tartuból, a testvérvárosunkból Veszprémbe - az Oliva Étterembe - érkezett, Mario Johanson kiváló észt szakács.

Remek ételeket készített.

A desszertek egyikében szereplő répakrém felkeltette az érdeklődésemet. Az interneten keresgettem és egy Finnországban élő magyar hölgy blogjában ráakadtam a következő receptre:

Két közepes nagyságú sárgarépat meghámozunk, felaprítjuk, majd kevés vízben puhára pároljuk, leturmixoljuk.

Egy narancs levét kipréseljük és a sárgarépapéphez annyit adunk belőle, hogy a krém állaga megmaradjon.

Ízesítjük egy tasak vanília cukorral és ízlés szerint, ha szükségesnek tartjuk, még porcukrot adhatunk hozzá.

Reggelihez vajás kenyérre kenhetjük, desszerteknél aranyása színe miatt díszítésként is alkalmazhatjuk.

Hűtőszekrényben hosszú ideig eltartható.

Olcsó és finom.



Jó étvágyat!