

Kołduny

Z TOPINAMBUREM, ZIELONYM SZPARAGIEM I LUBCZYKIEM ORAZ SOSEM Z TRAWY CYTRYNOWEJ I LIŚCI LIMONKI

Składniki (4 osoby, ok. 350-400 g)

Ciasto na kołduny:

- 300 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- ok. 120 ml ciepłej wody
- szczypta soli

Farsz:

- 500 g topinamburu
- 150 g zielonych szparagów (drobno siekanych)
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 g tofu naturalnego
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka soku z cytryny
- pół łyżeczki skórki cytrynowej
- 1-2 łyżki świeżego lubczyku (drobno siekanego)
- sól, pieprz do smaku

Sos z trawy cytrynowej i liści limonki:

- 400 ml bulionu warzywnego
- 1 lodyga trawy cytrynowej (roznieciona)
- 2-3 liście limonki kaffir
- 100 ml śmietanki (roślinnej lub klasycznej)
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 1 łyżka masła
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

Ciasto na kołduny:

1. Zagnieść gładkie, elastyczne ciasto z podanych składników. Odstawić pod przykryciem na 20 minut.

Farsz:

1. Topinambur ugotować w całości, obrać i rozgnieść na lekko strukturalną masę.

2. Na patelni zeszklić cebulę i czosnek na oleju. Dodać topinambur, tofu i przyprawy. Doprawić sokiem i skórką z cytryny, następnie dodać świeży lubczyk.
3. Na końcu wmieszać drobno siekane zielone szparagi – lekko zblanszowane na maśle tak, aby zachowały chrupkość i świeżość.

Sos z trawy cytrynowej i liści limonki:

1. Bulion zagotować z trawą cytrynową i liśćmi limonki, zredukować przez ok. 10 minut. Dodać śmietankę i chwilę gotować, następnie wykończyć masłem i sokiem z limonki.
2. Całość podawać ze świeżym lubczykiem lub młodymi ziołami.