

Nyuszi ül a fűben...

Húsvéti Rizsázzunk! receptfüzet

2017. április



Krémségek

Kapros-tormás füstölt sonkás krém

Az Újpesti Piacon van egy pult, ahol mindenféle kencét árulnak. Évek óta csak akkor veszek tormás csülökrémet, amikor arra a piacra megyek. Most itt van a saját verzióm, ami kevésbé sós, de tormásabb, mint a piaci változat.

Elkészítés: 15 perc + hűtés felhasználásig

Hozzávalók:

15 dkg natúr krémsajt
1 ek. tejföl
1 nagy csokor friss kapor
1 kis csokor friss petrezselyem
1 nagy vastag szelet füstölt, főtt sonka
1-2 szál újhagyma a zöldjével együtt
néhány darab friss retek vékonyan felszeletelve
csipet só, frissen őrölt fekete bors
1 főtt kemény tojás
1 ek. tejföl
1 csapott ek. mustár
kb. 5 centis darab friss torma
1 ek. ecetes torma



A krémsajtot keverőtálba tettem. A megmosott kaprot és petrezselyemzöldet finomra aprítottam. Az újhagymát vékonyan felkarikáztam.

A sonkát vékony szálakra tépkedtem, de akár apró kockákra is vághatjuk. A tojásfehérjét apró kockákra vágtam, a sárgáját villával a krémsajthoz kevertem.

Minden hozzávalót a krémsajthoz adtam, alaposan elkevertem. Kóstolás után ízesíthetjük még tormával, sóval, borssal, mustárral, ízlés szerint. Hűtőbe tettem.

Spenótos-aszalt paradicsomos- parmezános ricottakrém (húsmentes)

A tavasz kezdete óta kényszeresen, naphosszat enném a zöldet. Harmadik hete, hogy mindig van itthon friss spenót.

A másik ilyen tekeredésem a friss, roppanós hónapos retek, de az ebbe a kencébe nem került, csak a kapros tormásba.

Előkészítés: 15 perc + a hűtés

Hozzávalók:

25 dkg ricotta
1-2 nagy marék bébi spenót
6-8 db aszalt paradicsom
1 szál újhagyma a zöldjével együtt
1 tk. puha vaj
2-3 ek. reszelt parmezán (vagy grana padano)
1 kis csokor friss petrezselyemzöld
só, frissen őrölt bors



A ricottát keverőtálba tettem. Hozzáadtam a tejfölt, a sót, a borsot, a puha vaját. A megmosott, megszárított friss spenótot vékonyan felcsíkoztam, az újhagymát vékonyan felkarikáztam. Az aszalt paradicsomot kisebb darabokra vágtam. Megmostam és finomra aprítottam a petrezselyemzöldet. Mindent a ricottához öntöttem, megszórtam a parmezánnal és alaposan összekevertem. Hűtőbe tettem.

Levesek porból

Kapros-kókusztejes tormakrémleves (vegán, tejtermékmentes, tojásmentes, glüténmentes)

Ezt a levest most a füstölt sonka leve nélkül készítettem, mert abból lesz elég Húsvétkor. Akkor viszont biztosan teszek bele keveset, ezért a hozzávalóknál listáztam is. Érdeemes tényleg bőkezűen bánni a kaporral és a tormával is. Ennek ellenére egy semlegesebb, kevésbé domináns, enyhén savanykás leves lesz a végeredmény, ami nem is olyan nagy baj a húsvéti ízorgiában.

Előkészítés: 15 perc

Főzési idő: kb. 15 perc

Hozzávalók (kb. 4 kis csészényi):

1,5 liter zöldségleves (vagy 1,3 liter leves + 2 dl sonkalé)
1 nagy krumpli
2 kisebb fehérrépa
3 szál újhagyma
6-7 centis friss torma lereszelve
2-3 ek. ecetes torma + kevés citromlé
1 dl tejszín vagy ugyanennyi sűrű kókusztej
só, fehér bors
1 jó nagy csokor kapor (tényleg nagy legyen, keveset félretettem a tálaláshoz)



A meghámozott krumplit és fehérrépát kisebb darabokra vágtam, az újhagymát felkarikáztam. Egy kisebb fazekat felforrósítottam, olívaolajat öntöttem bele, majd 5 perc alatt kissé átpirítottam rajta a zöldségeket és a hagymát. Felöntöttem a zöldséglevessel. A finomra vágott kapor felét hozzáadtam. Puhára főztem a zöldségeket. Belereszeltem a friss tormát és botmixerrel összeturmixoltam. Hozzáadtam az ecetes tormát és egy kevés citromlevet. Kótolás után még sóztam, borsoztam. Hozzáöntöttem a sűrű, kérmes kókusztejet és beleszórtam a maradék kaprot is. Tálalhatjuk krutonnal, pirított sonkakockákkal, vagy füstölt sajttallérokkal.

Kakukkfűves gombakrémleves

"Anya, én szeretem a gombát. Komolyan, hidd csak el nyugodtan, én már szeretem a gombát. Megszerettem. Nyersen nem, úgy azért nem, de ha főzöl belőle levest, azt szívesen megeszem." - szólt a 4 éves, amikor meglátta a gombát a piacon. Szívem örült, repesett, mert én magam odaadó gomba-rajongó vagyok, főleg az erdei fajtáknak. Meg a gyerekemnek is, a kossuthi körmondataiért, az eszejárásáért, de leginkább azért, mert az, aki.

Előkészítés: kb. 15 perc

Főzési idő: kb. 25 perc

Hozzávalók (4 - 5 főre):

1,2 kg barna csiperke
 2 ek. olívaolaj
 1 ek. vaj
 1 kis fej lilahagyma
 1 kis fej vöröshagyma
 fél szál póréhagyma
 4 gerezd fokhagyma
 1 ek. finomítatlan nádcukor
 2 ek. balzsamecet
 3 babérlevél
 4 - 5 ág friss kakukkfű (nem feltétlenül kell mind)
 1 citrom leve és ha kezeletlen a citrom, akkor a héja is
 7 - 8 dl zöldségalaplé vagy víz
 1 dl tejszín
 só
 frissen őrölt fekete bors



A gombákat egy tiszta, nedves szivaccsal áttöröltem és nagyobb darabokra vágtam. Megpucoltam és felaprítottam a hagymákat. A fokhagymát nagyobb darabokra vágtam. Egy nagyobb, felhevített lábasba tettem a vajat és az olívaolajat, majd amikor a vaj elolvadt, rádobtam a 3 féle felaprított hagymát. Sóztam és 5 perc alatt üvegesre pároltam.

Hozzáadtam egy ágnyi kakukkfű leveleit, a babérleveleket, a fokhagymát és 1 percre pároltam így is. Rászórtam a cukrot, beleöntöttem a balzsamecetet, amit hagytam elsisteregni. A lábasba tettem a gombát és erősebb tűzön, sűrűn keverve, pirítani kezdtem. Nagyjából 5 perc után sóztam, borsoztam, belereszeltem a megmosott citrom héját és felöntöttem a zöldségalaplével. Hozzáadtam 2 ágnyi kakukkfű friss leveleit és fedő alatt hagytam felforrni, majd közepes lángon bő 10 perc alatt megfőztem. Lehúztam a lábast a tűzről. 2 ek. gombát kivettem, a többit botmixerrel krémesre turmixoltam. Beleöntöttem a citrom levét és végül a tejszínt is. A végén fűszereztem még sóval, borssal és friss kakukkfűvel. Tálaláskor beletettem a gombadarabokat. Ehetjük magában, kék sajtos vagy camembert-es pirítóssal, de akár friss rozskenyérrel is. A tetejére csurgathatunk még egy kevés balzsamecetet, vagy friss citromlevet.

Mi van a kosárban?

Ricottás-spenótos-aszalt paradicsomos kosárkák (húsmentes)

Gondosan lefényképeztem mindent a receptfüzethez. Annál is gondosabban elpakoltam a kellékeket, a fényképezőgépet és leültem, hogy megebédelek. Ebéd után csináltam magamnak egy habos kávét és elégedetten kortyolgattam, vállon veregetve magamat, hogy milyen flottul összehoztam a fényképezést. És akkor felálltam az asztaltól, elővettem a kellékeket, a fényképezőgépet és bekapcsoltam a sütőt. A ricottás kosárkákat ugyanis elfelejtettem megcsinálni...

Előkészítés: 5 perc

Sütési idő: 15 + 15 perc = 30 perc

Hozzávalók (5 db-hoz):

1 csomag készre nyújtott friss leveles tészta
8-10 tk. spenótos-aszalt paradicsomos-parmezános ricottakrém (3. oldal)
2 db kicsi tojás
kevés friss spenót
reszelt parmezán vagy grana panada
(esetleg érlelt cheddar)

A sütőt előmelegítettem 200 fokra (légkeverésen).

A konyhakész leveles tésztát kivettem a csomagolásából és kitekertem. Egy 15 centi átmérőjű kistányérral köröket vágtam ki belőle, amiket aztán a kosráka formába (10 centis) simítottam úgy, hogy a forma tetejéig felérjen a tészta. A felesleges tésztát levágtam. Sűrűn megszúrkáltam egy kis villával, hogy kevésbé púposodjon fel sülés közben. 15 percig sütöttem, világos aranybarna színűre. Az elősütött tésztakosárkákat megtöltöttem a ricotta krémmel, kettőbe tojást is ütöttem. A tetejére csíkokra vágott spenótot és parmezánt szórtam. Visszatettem a sütőbe és további 15-20 percig sütöttem. A formában hagytam kihűlni. Tálcára tettem.



Édes pillanatok

Húsvéti narancsos répatorta-kenyér

(Kristóf konyhája szerint, vegán, tejtermék és tojásmentes)

Mert a nyúl szereti a répát...

Előkészítés: 10-15 perc

Sütési idő: kb. 40 perc

Hozzávalók (kb. fél kilóshoz):

1 csésze liszt (fele világos rozsliszt, fele fehér tönkölybúza)
 1 csomag vaníliás cukor
 fél csésze finomítatlan nádcukor
 1 kis maréknyi aszalt vörösfonya
 1 kis marék durvára megpirított dió
 1 csipet só
 fél csomag sütőpor
 1 csipet szóda bikarbóna
 2-3 nagy csipet őrölt fahéj
 2 nagy csipet őrölt gyömbér
 2 nagy csipet őrölt szerecsendió
 1 nagy sárgarépa lereszelve
 negyed csésze ricceolaj (vagy napraforgó)
 fél csésze narancslé + még fél csészényi



A sütőt előmelegítettem 180 fokra. Elővettem egy szilikon kenyérsütő formát (kb. fél kilós).

A diót száraz serpenyőben illatosra pirítottam és durvára vágtam.

Egy nagyobb keverőtálban összekevertem a száraz hozzávalókat. A sárgarépát meghámoztam és kis lyukú reszelőn lereszeltem. Az olajjal és a narancslével együtt egy keverőtálban összekevertem. A nedves hozzávalókat a száraz alapanyagokhoz kevertem, végül apránként adagoltam még hozzá narancslevet. Sűrű állagú, ragacsos masszát kell kapnunk, ami már nem folyik. A tésztát a szilikonformába öntöttem, elegyengettem és az előmelegített sütőbe toltam. Nagyjából 40 perc alatt megsül. Fél óra elteltével ellenőriztem, nem pirul-e nagyon a teteje. Akkor van kész, amikor puha, de már nem remegős a teteje. Egy rácsra fordítottam a formából és hagytam kihűlni.

A tetejére porcukorral, citromlével kikevert krémsajtot teszünk. Vagy készíthetünk kesudióból, mézből és citromléből kikevert krémet is, mint én most. A kesudiót jó pár órára vízbe áztattam, majd mézzel, citromlével és egy kis vaníliával krémesre turmixoltam. A sütemény tetejére kentem, megszórtam pirított dióval, kevés házi granolával és aszalt vörösfonyával.

Bakewell torta (Rachel Allen receptje alapján)

Ez a bakewell torta isteni. A nettó 15 perc ráfordítás pedig csekély ár azért, amit utána megehetünk. Ez itt egy lehetséges verzió, és nekem nagyon bejön, mert alig van vele tennivaló, és mert könnyű, levegős a tésztája. Na, és mandula van benne. És málna. És ennyi. ☺

Előkészítés: 15 perc

Sütési idő: 50-55 perc (tűpróba!)

Hozzávalók (18 centis tortaformához):

15 dkg puha vaj
 15 dkg finomítatlan nádcukor
 1 vanília rúd kikapart magjai
 2 egész tojás
 1 mk. mandulakivonat
 1 púpos ek. szárított citromhéj
 50 ml tej
 15 dkg liszt
 2 tk. sütőpor
 csipet só
 15 dkg darált mandula + 30 g szeletelt mandula a tetejére
 20 dkg málna + néhány szem a díszítéshez (ilyenkor még fagyasztott)
 3 ek. málnalekvár a tetejére



A sütőt előmelegítettem légkeverésen 165 fokra (alsó-felsőn: 180 fok). Kivajaztam és kiliszteztem a kapcsos tortaformát. A málnákat megmostam, félretettem száradni. Kimértem a lisztet, hozzáadtam a sót és a sütőport. Ledaráltam a mandulát. A puha vaját jó habosra kevertem a cukorral és a vanília rúd magjaival. A 2 egész tojást felvertem, hozzákevertem a mandulakivonatot, és apránként a habos, cukros vajhoz adtam. Alaposan összedolgoztam. A masszához öntöttem a tejet, elkevertem, majd 3 részletben beleszitáltam a sütőporos lisztet. A mandulát is hozzáadtam, az egészet alaposan összekevertem. A masszába forgattam a friss málnát is. A nyers tésztát a tortaformába öntöttem. A tetejét megkentem 3 ek. málnalekvárral és megszórtam a mandulaszeletekkel. Forró sütőben kb. 50 perc alatt (tűpróbáig!) aranybarnára sütöttem. Megszórhatjuk porcukorral, ehetjük lágyan felvert tejszínhabbal, vagy sűrű joghurttal.

Étcsokoládés kalácspuding (Rachel Allen alap)

Jó eséllyel mindenkinél marad ki valamennyi a húsvéti kalácsból. Ha nem, alakítások úgy, hogy mégis maradjon belőle ehhez a desszerthez. Megéri, mert édes, krémes, nagyon csokis. ☺

Előkészítés: 15 perc

Sütési idő: kb. 45 perc

Hozzávalók (kb. 15 x 25 centis formához):

15 dkg étcsokoládé (min. 50%)
 1 kalács (most kakaós, mogyorós)
 4 tojás
 4,5 dl tejszín (min. 30%)
 2,5 dl tej
 15 dkg nádcukor + 1 ek. a szóráshoz
 1 vanília rúd kikapart magjai vagy 1 csomag vaníliás cukor
 1 csipet só



A sütőt előmelegítettem 180 fokra. A kalácsot ujjnyi vastag szeletekre vágtam, tepsire raktam és a sütőben pár perc alatt kicsit megszárítottam, megpirítottam.

A csokoládét összetörtem és a felét a sütőforma aljába szórtam. A kalácsszeleteket a formába fektettem úgy, hogy a szeletek kicsit fedjék egymást. Megszórtam kevés csokoládéval.

Egy nagy tálban összekevertem a tejszínt, a tejet, a cukrot, a vanília magjait és a csipet sót. Egyesével beleütöttem a tojásokat (először egy pohárba, majd onnan a tejes keverékbe), és egy kézi habverővel alaposan elkevertem. Az egészet ráöntöttem a kalácsra, megszórtam 1 ek. nádcukorral és hagytam kb. 10 percig állni. Betoltam a sütőbe és 40 - 45 percig, vagy amíg a közepe is megszilárdul.

Vanília fagyit vagy lágyan felvert tejszínhabot adhatunk hozzá, de az óvatosan édesített tejföl+meggylekvár páros is nagyon jó.

Fahéjas diós-kakaós keksz aszalt meggyel (tejtermékmentes, gluténmentes)

Szaftos, ragacsos, belül puha kakaós keksz.
Nagyon finom.

Hozzávalók (25-30 db):

Előkészítés: kb. 5 perc

Sütési idő: 12-25 perc

30 dkg darált dió
2 jó nagy marék aszalt meggy kicsit
felaprítva
2 tojás
5 dkg finomítatlan nádcukor
1 csomag vaníliás cukor
1 tk. őrölt fahéj
csipet só



A sütőt előmelegítettem 160 fokra (légkeverésen).

Minden hozzávalót egy keverőtálba tettem és egy fakanállal jól összekevertem. Ragacsos tésztát kell kapnunk.

Nedves kézzel kisebb diónyi golyókat formáztam, amiket a sütőpapírral bélelt tepsire tettem.

Nedves kézzel kissé ellapítottam őket, kb. fél centi vastagra. 12-15 perc alatt készre sütöttem.

Hagytam kihűlni, mielőtt dobozba tettem.