


# LIBACOMB KARFIOLPÜRÉVEL

Tudom, a libasült ikonikus Márton-napi étel, akkor szinte kötelező is enni. Az viszont nincs megírva sehol, hogy máskor nem lehet:-) Így sütöttünk is, omlós hússal, ropogós bőrrel, és a megszokottól kicsit eltérő fűszerezéssel. Az a helyzet, hogy a gyerekszáj egyszerűen igényli a pürét. Ennek általában krumpliból kell lennie, de a gondos szülő azért próbálkozik, most karfiolból, ami nálunk mindig elfogy. Ha néhány karfiolrózsát kihagysz a pürésítésből, meglocsolod egy kevés olívaolajjal, sózod és borsozod, és 180 fokon megsütöd, akkor pedig kapsz egy rendkívül ízgazdag, ropogós kiegészítőt is.

## HOZZÁVALÓK

4 db libacomb
1 db alma
2 fej fokhagyma
2 fej vöröshagyma
3 evőkanál libazsír
egy kevés só, bors, friss rozmaring
3 db csillagánizs
1 rúd fahéj
2 dl fehérbor
1 fej karfiol
100 g vaj
Fél liter zöldségalaplé
1 dl tejszín
2 ág friss kakukkfű
1 kevés olaj
10 dkg parmezán

## ALLERGÉNEK

1. A combokat alaposan vizsgáld át, ne maradjon rajta toll, tok. Sózd, borsozd, majd egy magasfalú tepsiben az összes hozzávalóval egyetemben süsd 180 fokon fólia alatt puhára. Vedd le a fóliát, emeld a sütési fokot 220-ra, és süsd pirosra a combokat.



2. Kevés olajon és a vajon futtasd meg a hagymát, majd a fokhagymát is.



3. Tedd hozzá a rózsáira szedett karfiolt, és öntsd hozzá az alaplevet. Jöhet a friss kakukkfű és a só, bors.



4. Ha megpuhult, akkor turmixold össze, öntsd hozzá a megfelelő mennyiségű tejszínt, és amennyiben szükséges, akkor még ízesítsd.



5 Mehet hozzá a reszelt parmezán.



6 Tálald sült karfiol rózsákkal díszítve.



**Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!**