

Losos sa klementinama i veganski čizkejk

Losos sa klementinama i votkom

500 g lososa
4 klementine
1 pomorandža
100 ml votke
5 kašika meda
1 kašičica morske soli

Prilog

2 šargarepe
1 glavica brokolija
200 g graška
1 kašika ulja sa ukusom čili paprike

Način pripreme

U manju šerpu sipati med i u istu iscediti klementine. Koru sačuvati iseći je na tanke trake i dodati u šerpu. Kuvati na laganoj vatri i dodati votku. Dodati i na kolutove isečenu pomorandžu. Lososa posoliti i prebaciti ga u pleh sa pek papirom. Ribu zarezati na veličine porcije do kože i preliteri pripremljenim sirupom. Po vrhu lososa poređati kolutove pomorandže i peći u zagrejanoj rerni na 180°C 20 minuta. Nakon toga još jednom preliteri ribu i vratiti u rernu na još 10 minuta. Servirati sa skuvanim i procedenim graškom, šargarepom i brokolijem, kao i sa preliteranim uljem sa ukusom čili paprike.



Pečeni veganski čizkejk sa klementinama i malinama

Kora

200 g ovsenih pahuljica
75 g šećera
4 kašike kokosovog putera
2 kašike suncokretovog ulja
1 kašičica karamel vanile

Fil

100 g indijskih oraha
175 g kokosovog krema
150 g veganskog mekog sira
1 kašika kukuruznog brašna
1 štapić burbon vanile
70 ml javorovog sirupa
50 g kokosovog ulja
 $\frac{1}{2}$ limuna
1 prstohvat himalajske soli

Dekoracija

2 klementine
100 g malina
2 kašike šećera
100 g kandiranih kora klementine
50 g pistaća

Način pripreme

Kora: Samleti ovsene pahuljice i otopiti puter u mikrotalasnoj. U blender staviti pahuljice, šećer i istopljeno kokosovo ulje. Kad se izblenda dodati karamel vanilu i promešati. Silikonski kalup podmazati uljem i od napravljene smese napraviti podlogu i ivice kolača. Silikonsku posudu staviti u staklenu kako bi zadržala oblik i peći u zagrejanom rerni na 180C 20 minuta. Kad se ispeče ostaviti da se kora ohladi.

Fil: Procediti prethodno potopljen indijski orah i prebaciti ga u secka. Dodati u secka i kokosovu kremu, veganski sir, kukuruzno brašno, javorov sirup, sok od limuna i kokosovo ulje. Kad se sve izblenda dodati i semenke iz štapića vanile i prstohvat morske soli. Pripremljen fil presuti u ohlađenu ispečenu koru i peći u zagrejanom rerni još 40 minuta. Kad se ispeče ostaviti da se potpuno stegne i ohladi u frižideru.

Ukrasiti kolač pripremljenim sirupom od maline i šećera. Posuti izblendanim pistaćima i kandiranom korom klementina. Poređati po vrhu sveže segmente klementine.

