

Špargla i halumi brusketi sa salsom od šargarepe

Špargla i halumi brusketi sa salsom od šargarepe

225 g halumi sira
8 špargli
2 šargarepe
1 limun
100 g blanširanih badema
1 baget
1 čen belog luka
1 kašika soja sosa
2 kašike susama
prstohvat šafrana
ulje
crni biber u zrnu
himalajska so

Način pripreme

U tepsiju sa pek papirom staviti ukoso tanko sečene šargarepe. Začiniti ih šafranom, solju i biberom. Dodati sok pola limuna, ulje i promešati. Staviti da se peku na 180°C 20 minuta. Kada se šargarepa ispeče prebaciti je u secka. Dodati bademe i još malo ulja i limunovog soka. Izblendati da se napravi salsa.

Iseći četiri kriške bageta i tostirati na suvom zagrejanom tiganju. Kada se okreće strana hleba premazati zapečenu stranu belim lukom. Na drugom tiganju propržiti špargle sa malo ulja i soja sosa. Pred kraj šparglama dodati i susam da se zapeče. Kada je hleb zapečen skloniti sa tiganja i zameniti ga kriškama isečenog sira. Sir zapeći da uhvati boju sa obe strane.

Kada je sve spremno početi sa slaganjem brusketeta. Na zapečene kriške bageta staviti zapečen halumi sir. Preko po jednu kašiku napravljene salse, po dve špargle na svaki hleb i još malo salse na vrh. Poslužiti brusketete.