

Gyömbéres-mézes szarvaslapocka avokádós burgonyasalátával

Szerző: -ka-pá-r-

2014. augusztus 20.

Utolsó frissítés 2014. augusztus 21.

- 1 kg szarvaslapocka
- 2 ek kacsaszár
- 2 tk gyömbérrpor
- 2 tk fokhagymapor
- 2 tk só
- 1 tk fehérbors
- 1 tk feketebors
- 2 ek méz
- 1 ek worchester szósz
- 1 ek szójaszósz
- 3 dl víz a kávérethez:
- 1 kg öburbonya
- 2 db érett avokádó
- 1 csokor snidling és/vagy petrezselyem

- 1 citrom leve
- 1 tk barnacukor

só, árított feketeborsA szarvaslapockát megsózzuk, meghintjük frissen ártított feketeborssal, majd egy vasserpenyőben felhevített zsíradékban minden oldalát szépen kárérbepírítjuk. Ezután le vesszük a serpenyőt a tűzről a hőst bekenjük 2 evőkanállal méz, 2 teáskanállal fokhagymapor és 2 teáskanállal gyömbérrpor keverékével. A serpenyőben még egy bőgre forróvizet, amit 1-1 evőkanállal worchester és szójaszósszal zésítünk. Az edényt ezután alufóliával lefedve, az előmelegített sütőbe helyezzük és kávérethez kb. 1-1,5 órán keresztül sütjük a hőst. A lényeg, hogy a lapocka porhanyós és szaftos maradjon, ezért a fóliát már csak a sütés utolsó 5 percében vesszük le. Ha elkészült, kivesszük a sütőből és hagyjuk kicsit pihenni, mielőtt felvágjuk.

A burgonyasalátához megfőzzük az öburbonyát, majd hagyjuk kihűlni és kisebb kockákra vágjuk. A dressinghez az érett avokádók belsejét kikaparjuk egy kanállal és összekeverjük egy villával. Ezt a pépet sóval, borssal, citromlével, egy kevés barnacukorral és aprított snidlinggel, valamint petrezselyemmel zésítjük, amivel összekeverjük a burgonyakockákat. Adhatunk még hozzá pirított zöldségeket és grillezett kukoricát is. Borajánlás: Egy nem töl idős rizling vőlogatást, vagy kéknyelűt ajánlanak hozzá a Balatonfelvidékre.