

שקדי עגל על קרם ארטישוק ופטריות



רכיבים

- חבילה שקדי עגל נקיים וחלוטים
- פטריות שמפיניון
- פטריות פורטובלו
- ארטישוק ירושלמי מקולפים
- תפוחי אדמה מקולפים
- פרוסה כרישה פרוסה דק, רק החלק הלבן
- תימין
- גרם חמאה
- קורט מלח
- לפי הטעם עירית קצוצה, לקישוט
- קורט פלפל לבן

הכנה

1. מניחים את הפטריות עם הכיפה כלפי בסיס תבנית מרובדת בנייר אפייה, ומתבלים את הפטריות עם מלח ופלפל שחור. מזליפים מעט שמן כמהין על כל פטרייה.
2. מכניסים לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-200 מעלות. צולים בתנור את הפטריות במשך כ-15 דקות.
3. חותכים את הכרשה לפרוסות דקות. מוסיפים את טבעות הכרשה למחבת חם עם מעט שמן, ומטגנים תוך כדי ערבוב במשך כ-4 דקות.
4. מוסיפים לסיר עם מים ומלח את הארטישוק הירושלמי ואת תפוחי האדמה. מתבלים מעט טימין, מלח ופלפל לבן, ומבשלים עד שהארטישוק ותפוחי האדמה רכים.
5. מוציאים את הארטישוק ותפוחי האדמה, ומניחים בקערה.
6. טוחנים את הארטישוק ותפוחי האדמה בבלנדר עד לקבלת קרם חלק. משפרים טעם עם תיבול של מלח ופלפל.
7. מנקים את שקדי העגל, משומן ומגידיים. חותכים את השקדים לקוביות בגודל של כסנטימטר אחד. מתבלים בטימין, מלח ופלפל לבן. מוסיפים את נתחי השקדים למחבת עם מעט מאד שמן ומטגנים אותם עד שמתקבל מעטה שחום.
8. מורחים את קרם הארטישוק על בסיס כלי הגשה יפה. מניחים את נתחי שקדי העגל המטוגנים, ומסביב את הפטריות. מעטרים את המנה עם עירית קצוצה, ומגישים.

70 דקות

4 servings 4