בישולים

רבעי כרוב בתנור עם רוטב קיסר וקראמבל פירורי לחם

רכיבים

- ראשי כרוב - עדיף קטנים ומוצקים
- כפות שמן זית
- כפות דבש או סילאן או מייפל
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור גרוס
- כפות מיונז לייט
- כפית חרדל דיז'ון
- כף סילאן או מייפל או דבש
- 1/3 1/3 כוס מים
- 2/3 2/3 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפות שמן זית
- לימון מגורר (רק הקליפה)
- 1/3 1/3 זר עירית קצוצה דק

הכנה

1. חותכים את הכרובית לרבעים ומניחים בתבנית כשהצד החתוך כלפי מעלה.
2. מזלפים מעל שמן זית וסילאן וממליחים בנדיבות במלח.
3. מכסים את התבנית עם רדיד אלומיניום, מקפידים לסגור היטב שלא יברחו האדים, ואופים ב-160 מעלות טורבו במשך שעתיים וחצי. מומלץ לבדוק אחרי שעה וחצי-שעתיים שהכרוב לא נשרף. הכרוב צריך לצאת, בתום האפייה, רך מאוד.
4. מורידים את הכיסוי וצולים עוד 20 דקות לצבע שחום יפה.
5. להכנת הרוטב: מערבבים יחד 3 כפות מיונז לייט, 1 כפית חרדל גרגירים, 1 כף סילאן או מייפל או דבש ו-1/3 כוס מים עד לקבלת רוטב חלק ומעט נוזלי.
6. במחבת רחבה מחממים 2 כפות שמן זית ומוסיפים את פירורית הזהב. מטגנים יחד במשך 3-5 דקות עד שהפירורים אקסטרה קראנצ'יים.
7. מוסיפים גרידת לימון ועירית קצוצה ומערבבים. מורידים מהאש.
8. להגשה: מזלפים רוטב קיסר בנדיבות על רבעי הכרוב ומפזרים מעל הר פירורי לחם מתובלים.

15 דקות

6 6