



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ Z OCVRTIMI ŠKOLJKAMI IN OKISANO ZELENJAVO

Zelo bogat sendvič, ki je kombinacija vietnamskega Bánh mì in ameriškega Po' boy sendviča. Ekstra dobro.

ZA 2 SENDVIČA
PRIPRAVA: 60 MINUT

OKISANA ZELENJAVA (CHEAT KIMCHI)

- 1 nadzemna koleraba
- 2 korenja
- 1 kumara
- 1 palec ingverja
- 3 mlade čebule
- 1-2 čilija
- 1 čajna žlička belega balzamičnega kisa ali vinskega kisa

OCVRTE ŠKOLJKE

- 50 g bele gladke moke
- 50 g belih drobtin
- sol, poper
- 1/4 žličke mlete paprike
- 1/4 žličke mletega česna
- 24 svežih ali zamrznjenih (ampak odmrznjenih) dagenj oziroma klapavic (brez lupine)
- 2 beljaka
- 500 ml rastlinskega olja (za cvrtje)

SENDVIČ

- 1 bageta (baguette)

PRIPRAVIMO OKISANO ZELENJAVO

Zelenjavo očistimo in olupimo. Narežemo na drobne lističe, lističe pa na tanke rezine. V skledi vso zelenjavo dobro premešamo, solimo in dodamo kis. Dobro premešamo in prestavimo v čist kozarec. Zelenjavo dobro potlačimo, tako da v kozarcu ni zraka in da voda od zelenjave prekrije vrh. Na dotik pokrijemo s papirjem za peko in obtežimo z utežjo (kamen, les). Pokrijemo s pokrovom a pokrov ne zapremo. Hranimo lahko 3-6 tednov.

OCVRTE ŠKOLJKE

Pečico segrejemo na 210 °C. V večji skledi premešamo vse suhe sestavine: moko, drobtine, sol, poper, mleto papriko, mleti česen. V ločeni skledi dobro razžvrkljamo beljake in vanje stresemo dagnje. Dobro premešamo, da so dagnje / klapavice popolnoma prekrite z beljaki. Vsako školjko posebej nato prestavimo v skledo s suhimi sestavinami, tako da je popolnoma prekrita.

OCVRTE ŠKOLJKE

Dagnje oziroma klapavice položimo na pladenj ali krožnik. Na ogenj pristavimo globko kozico z oljem in olje segrejemo do 175 °C. Školjke cvremo v olju 2 minuti. Pri tem pazimo, da v kozico ne damo vseh dagenj / klapavic naenkrat, sicer ne bodo hrustljave in se bodo prekuhale.

PRIPRAVIMO IN POSTREŽEMO SENDVIČ

Ocvrte dagnje položimo na papirnato brisačko, da se odcedijo in postrežemo v sendviču. Bageto prerežemo na pol in vsako polovico v pečici opečemo (1-2 minuti), da postane hrustljava. Bageto namažemo z majonezo, dodamo naribano zelje, okisano zelenjavo, ocvrte dagnje in sriracha omako. Postrežemo takoj.

2 žlici majoneze

Dober tek.

1 žlica Sriracha (čili) omake

TOOLS AND EQUIPEMENT

1 pest svežega zelja (tanko narezanega ali naribanega)

kuhinjski nož

rezalna deska

večji kozarec za vlaganje s pokrovom

papir za peko

2x skleda

večja kozica