

Teryna warzywna

Składniki:

- 2 duże bakłażany z grilla
- 3 duże czerwone papryki z grilla
- 5 marchewek pokrojonych w cienkie plastry („wstęgi”)
- (Wszystkie wymienione wyżej składniki upieczone z odrobiną oliwy z oliwek)
- $\frac{3}{4}$ szklanki blanszowanych „bukiecików” brokuła
- $\frac{3}{4}$ szklanki blanszowanych „bukiecików” kalafiora
- 250 gr. blanszowanej zielonej fasolki
- 2 blanszowane pory, rozkrojone wzdłuż
- 3 kawałki sera koziego
- 1 łyżka stołowa żelatyny
- $\frac{1}{4}$ szklanki białego wina
- 3 pomidory
- $\frac{3}{4}$ szklanki grzybów shiitake (bez nóżek)
- świeże zioła: bazylia, rozmaryn, tymianek
- sól i pieprz do smaku

* Najlepiej wcześniej przygotować warzywa, można wtedy stworzyć prawdziwe dzieło sztuki.

Przygotowanie:

1. Na gorącym grillu delikatnie opiecz czerwone papryki, pokrojone w plastry bakłażany, całe pomidory, grzyby, pory rozcięte wzdłuż i wstęgi marchewki. Zblanszuj zieloną fasolkę, brokuła i kalafiora.
2. Rozpuść żelatynę używając białego wina (więcej smaku!), zmiksuj ser kozie z żelatyną i odłóż na bok.
3. Stłucz świeże zioła tylną stroną noża, żeby uwolnić olejki eteryczne.
4. Wyściel brytfannę plastikową folią, a następnie wyłóż naczynie plastrami marchwi lub bakłażana, tak żeby stanowiły one zewnętrzną „ścianę” teryny. Plastry marchwi powinny wystawać z naczynia na kilka centymetrów.
5. Ułóż warzywa warstwami: pieczoną paprykę, masę serową, świeże zioła, fasolkę, pory, masę serową, marchewki, pieczone pomidory, masę serową, brokuła, kalafiora, itd.
6. Kiedy wszystkie warzywa zostaną ułożone, zagnij wystające plastry bakłażana czy marchwi, tak żeby „zamknąć” terynę. Następnie owiń ją folią i delikatnie przyciśnij np. przy pomocy innego pełnego naczynia czy owiniętej folią cegły.
7. Włóż do lodówki na co najmniej 3 godziny, żeby masa skonsolidowała się przed pokrojeniem.