

AHUAKATE MOUSSE IZOKINAREKIN

written by Errezetak



Amaren urtebetetzea dela eta, izokin eta ahukatea zuen zerbait prestatzeko eskatu zidan. Zerbait desbedina egiteko nahiarekin, ahukate mousse bat prestatzea buruatu zitzaidan...

4Perts

Osagaiak:

- 80g Izokin ketua
- 2 Ahukate eldu
- 1 Jogurt greko
- Tabasco
- 1/2 Limoiaren zukua
- Aneta
- 2 koilarakada Olio
- Gatza
- Piperbeltz
- Ogi xerra

Denbora: 20 minutu

Prestaketa:

1. **Mousse**a egiten hasiko gara: **ahukatea** erditik moztu, luzeran, hezurra kendu, koilara baten laguntzaz mamia atera eta irabiagailuaren edalontzira bota, **jogurta**, tabascoa, **limoiaren** zukua, **aneta**, **oliba-olioa**, **gatza** eta

piperbeltza gehitu. Birrindu mousse bat osatu arte.



2. Moztu **izokina** xerra edo zati txikietan eta gorde.



3. **Ogia** xerratan moztu, labea 180ºtan dugula, xerrak erretilu baten gainean ditugula labean sartu eta 5-10 minutuz labekatu. Aurkezpena, ogi xerra gainea mousse koilarakada bat gaianeratu eta zabaldu, ondoren izokina eta azkenik anetarekin autsezatu.