

ENDIBIAK PLANTXAN BARATXURI OZPIN-OLIO SALTSAN

written by Errezetak



Eguberrietarako hasierako plater berri bat bilatzen, honako errezeta hau aurkitu nuen, xelebrea iruditu zitzaidan, esan beharra dago aurkitu nuen errezeta baliatuz beste berri bat egin nuela.

Osagaiak:

- 5 Endibia
- 10 Antxoa
- 2 Koilarakada ozpin zuria
- 6 Koilarakada olioia
- 1 Koilaratxo Dijon ziapea
- 1 Koilaratxo gatza
- 4 Baratxuri ale

Prestaketa:

1.Ozpin-olioa prestatzen hasiko gara. Irabiagailuaren edalontzian [ozpina](#), [olioa](#), [Dijon ziapea](#), [gatza](#) eta [baratxuri](#) aleak brunoise eran zatiturik. Ongi irabiatu eta gorde.



2. **Endibiei** ipurdiaren zati bat moztu eta erditik banandu. Ondoren, pintzel batekin ozpin-olio **emultsioarekin** marraztu.



3. **Plantxa** sutan jarri eta zapala den tokitik 2 minutuz egin.



4. Erretilu baten janean jarri, gaineratik baratxuri ozpin-olio emultsio gehiago jarriz eta **antxo**a bat gaineratik ipiniz zerbitzatu.

