Karczochy z sosem holenderskim

My Little Food Safari

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

duże karczochy - 2 szt.
sok i skórka z cytryny - trochę
czosnek - 2 ząbek
sól ziołowa - - do smaku
sos holenderski: -
żółtka, w temperaturze pokojowej - 4 szt.
sok z cytryny - 2 łyżka
masło - 100 g
sól ziołowa - - do smaku
pieprz pieprz kolorowy - - do smaku
koperek do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z karczochów odcinamy górną część na 1/3 wysokości. Odcinamy łodygę. Za pomocą nożyczek odcinamy wierzchołki listków.

Karczochy skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy otartą skórką. Między listki wkładamy plasterki czosnku. Posypujemy solą ziołową. Gotujemy na parze od 25 do 45 minut w zależności od wielkości karczochów. Jeśli listki łatwo wychodzą oznacza to, że karczochy są ugotowane.
Sos holenderski:
Do kielicha blendera wlewamy sok z cytryny, dodajemy żółtka, sól i pieprz. Chwilę miksujemy.

Odkrywamy korek. Ciągle miksując na wolnych obrotach, cienkim strumieniem wlewamy gorące masło. Mieszamy do połączenia składników i otrzymania kremowego, aksamitnego sosu, około minuty.

Karczochy wykładamy na talerz. Do miseczki przelewamy sos holenderski. Karczochy zjadamy liść po liściu maczając je w sosie. Jemy tylko końcówkę liścia od strony serca karczocha. Po oberwaniu wszystkich liści odsłonimy dno, czyli serce karczocha. Jest ono najbardziej delikatną i najlepszą jego

częścią.

UWAGA: Niejadalna jest wewnętrzna część karczocha: puszek porastający dno kwiatowe, który u starszych karczochów jest bardziej włochaty (wyjątkiem są małe odmiany bez wykształconego puszku, które można jeść w całości).