

Τριλογία truffles (εορταστικά κεράσματα)

Υλικά

- 3kg κιμάς ανάμεικτος
- **375g Combi Πολίτικο (Κωδ. 45515)**
- 750ml νερό

Για τα truffles με το Chutney Τομάτας

- **200g Chutney Τομάτας (Κωδ. 55404)**
- **50g Καρύκευμα Mediterranee (Κωδ. 46903)**
- Λίγο φρέσκο βασιλικό
- 80g μανούρι σε κυβάκια

Για τα truffles με Καραμελωμένο Κρεμμύδι

- **200g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)**
- **100g Πανάρισμα Green Herbs (Κωδ. 40097)**
- 80g blue cheese σε κυβάκια
- 50g φιστίκι Αιγίνης ψίχα
- 1/3 ματσάκι μαϊντανό
- 100g μπέικον σε κυβάκια
- 1 αχλάδι

Για τα truffles με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση

- **200g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)**
- 100g chorizo σε φέτες
- 80g καπνιστό τυρί σε κυβάκια
- 1 πράσινο μήλο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τον κιμά για τα truffles σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας “Combi Πολίτικο”.
2. Χτυπάμε σε μπλέντερ τον μαϊντανό και τα φιστίκια Αιγίνης και ανακατεύουμε με το Ranko.
3. Ετοιμάζουμε τις τρεις διαφορετικές γεμίσεις:

Για τα truffles με το Chutney Τομάτας

- Γαρνίρουμε εξωτερικά με το Καρύκευμα Mediterranee.
- Γεμίζουμε με το Chutney Τομάτας.
- Προσθέτουμε τα κυβάκια από το μανούρι και τα φύλλα βασιλικού.
-

Για τα truffles με Καραμελωμένο Κρεμμύδι

- Γαρνίρουμε τα truffles με το Πανάρισμα Green Herbs.
- Γεμίζουμε με το Καραμελωμένο Κρεμμύδι.
- Προσθέτουμε τα φιστίκια Αιγίνης, το μπέικον, το αχλάδι και το blue cheese.

Για τα truffles με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση

- Γαρνίρουμε εξωτερικά με το chorizo.
- Γεμίζουμε με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.
- Προσθέτουμε τα κυβάκια του καπνιστού τυριού και του μήλου.

Tips:

1. Εναλλακτικά, μπορούμε να αναμείξουμε τις γεμίσεις με τα toppings για μεγαλύτερη παραγωγικότητα.
2. Για να μην μαυρίσουν τα φρούτα χρειάζεται να τα αφήσουμε σε νερό με λεμόνι λίγο πριν τα χρησιμοποιήσουμε.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 35 λεπτά περίπου.

