



Kalbass Zopp

Kalbass Butternut	1pc	Schalotten	100g
Salz	qS	Peffer	qS
Ram	200g	Lorbër	1pc
Wäisse Wäin	100ml	Botter	50g

- De Kalbass schielen an a graff Stécker schneiden
- D'Schalotten schielen an a Brunoise schneiden
- D'Schalotten am Botter uschwenken
- De Kalbass derbäi ginn a kuerz uschwenken
- Mat dem wäisse Wäin ofläschen
- Mat Waasser bedecken an 10 Minute kachen loossen
- D'Ram dobäi ginn a mat engem Mixer mixen
- Mat Salz an Peffer ofschmaachen
- Waarm zervéieren
- Kann den Dag virdrun gemaach ginn

Gochuchang Chantilly

Ram	200g	Gochuchang	10g
Rengt Salz	qS		

D'Ram hallef stäif klappen

De Gochuchang derbäi ginn a liicht mat Salz wierzen

Stäif schloen an an de Frigo stellen bis zum Zerwéieren

Den Dag selwer maachen

Kalbass Küben

Kalbass Butternut	1pc	Botter	100g
Salz		Peffer	

De Kalbass schielen an a schéi Küben schneiden

D'Küben am Botter gutt ubroden bis se Gold/Brong sinn op all de Säiten

Mat Salz and Peffer wierzen

Waarm zerwéieren

Kann den Dag Virdrun gemeet ginn.

Dresséieren

Kalbass Zopp	800ml	Kalbass Küben	32pc
Gochuchang Chantilly	100g	Gerezte Frell	200g
Dëll	qS		

Op engem waarme Teller als éischt d'Kalbass Küben an der Mëtt plazéieren

Dorop eng Quennelle vun der Gochuchang Chantilly

Dës mat der gerezter Frell garnéieren an en bëssen Dëll fir ze dekoréieren

D'Zopp zum Schluss waarm derbäi ginn

Direkt zerwéieren