Цикорій із сирним соусом по-брюссельськи

Запечений цикорій – класична фламандська страва. Качани цикорію заливають соусом бешамель, обгортають шинкою, зверху посипають тертим сиром.

Смакова особливість цикорію – легкий гіркуватий присмак. Хтось знаходить це оригінальним і пікантним, іншим це може не посмакувати. Я ж заохочую Вас, при нагоді, відкривати для себе нові смаки і поживні, корисні для нашого здоров'я овочі!

Бельгійці не просто люблять цикорій – вони ним пишаються як одним з національних надбань.

Як свідчить одна з історичних байок, цей овоч був випадково виявлений бельгійським фермером, Яном Ламмерс, в 1830 році, коли він повернувся з війни та відкрив, що на цикорію (який використовувався для кави і зберігався в коморі) з'явилися білі листя. Через 30 років цикорій-ендівій став поширеною культурою. У 1872 році його привезли в Париж, де його зустріли з захопленням, та де він набув рідкісну популярність, і де отримав прізвисько "біле золото".

За іншою версією, особливий сорт ендівія (який взагалі-то відомий аж з римських часів) був виведений в 1850 році головним садівником ботанічного саду Брюсселя. В франкомовні частині Бельгії він називається «шікон» (chicon), «борода капуцина» (barbe-de-capucin), а у фламаномовній частині «витлуф» (witloof – флам. «Білий список»); в Німеччині він відомий як «брюссельський цикорій» (Brüsseler Zichorie), теж в Англії як «бельгійський цикорій» (Belgian chicory). Вирощують свій ендівій бельгійці досить незвично – в цілковитій темряві, використовуючи непросту техніку знебарвлення. Немає сонця, немає і хлорофілу – листя залишаються білими, дуже ніжними на смак, з приємною гіркуватістю. Готують з цикорію салати, супи, гарніри до м'яса і дичини та основні страви, наприклад, гратен.

Для тих, кого привабила ця страва, але не мають можливості купити цикорій, спробуйте приготувати її з капусти. Лише на початку розріжте качани молодої капусти на чотири частини. А далі продовжуйте за рецептом.

- 6 штук цикорію
- 6 скибочок вареної шинки
- 30 г борошна
- 30 г вершкового масла
- 700 мл молока
- тертий сир
- хлібні крихти
- перець , сіль, мускатний горіх

Помити цикорій та відварити у підсоленій воді протягом 10-15 хв. Відцідити і охолодити.

Тим часом приготувати соус бешамель. Розтопити у невеликій каструльці масло, покласти борошно і на середньому вогні обсмажувати 2-3 хв., увесь час помішуючи. Долити холодне молоко, розмішуючи вінчиком до закипання. Додати сіль, перець і щіпку мускату.

Цикорій обгорнути скибками шинки і викласти у вогнетривку посудину. Залити соусом, посипати тертим сиром та хлібними крихтами. Запікати 30 хв. до утворення золотистої скоринки.

В Бельгії цю страву полюбляють їсти на вечерю з картопляним п’юре.


Queros











