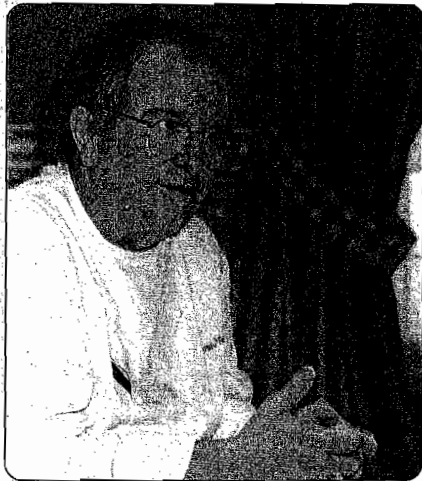


Binagreneko maisuarentzat



Aste honetan IRUTXULOko lagunek Juan Mari Arzaki menua prestatzea eskatu didate. Eginkizun zaila, ez bairik gabe. Izan ere, nork ez du Juan Mari ezagutzen? Sukaldari ospetsu eta apala da, bere jakintasuna eta laguntza jende askori eskainitakoa.

Egun gutxi barru 50. Zinemaldia hasiko zaigu Donostian eta urtero bezala, ziur naiz aurten ere zine izar batek baino gehiagok bisita egingo diola Juan Mariri. Azken urte hauetan, besteak beste, Lauren Bacall, Robert de Niro edota Al Pacino izan dira Mirakruz gaineko jatetxean, Juan Mari prestatutako platerak dasta-

tzen. Esan bezala, oso lan zaila da maisu honi menua prestatzea, baina haxe da nik proposatutakoa.

Lehenik, Zangotzako babarrun zuriak galeperrekin jarriko dizkiot. Hori bai, niri gustatzen zaidan erara, hau da barazki askorekin.

Bigarrenik, hegaluze kokota jarriko diot. Hegaluze garaia da honakoa eta jendeari, oro har, hegaluzearen tripaldea gustatzen zaio gehienbat. Ez dut esango tripaldea gozoa ez denik, baina niri betegari samarra egiten zait. Nik nahiago dut hegaluze kokota eta horixe prestatuko diot Binagreneko maisuari.

Azkenik, jakina da Juan Mari Arzak Ordiziako Gazta Txapelketaren epaimahikidela, eta Ordiziatik gazta zati bat eka-

rriko balu, gustura jango nuke berarekin.

Eta hau guztia bustitzeko, Errioxako ardo beltz ondua.

Jarrai ezazu orain arte egindako lan biren kainarekin, eta on egin diezazula Juan Mari!

Errezeta

Hegaluze kokota erreta bi pertsonentzat

• **Osagaiak:** Hegaluze kokota, bi baratxuri ale, ospina, oliba olio, perrexila, ardo zuria eta gatza.

• **Nola prestatu:** ontzi batean olio, baratxuria, gatza, perrexila, zorrotada bat ospin eta baso erdi ardo zuria botako ditugu. Osagai guztiak ondo nahastuko ditugu eta hegaluze kokotari botako dizkiogu. Ondoren hegaluze kokota su gorrin erretzen ipiniko dugu, denbora gutxi, izan ere, ez da komeni gehiegi erretzea.



Tibur Eskisabel

www.megadenda.com

bilintx **ramos**

Jai egunetan zabalik

Megadenda
zure aukera musika eta liburutun