

Köles kőrözött metélőhagymával:

15 dkg kesudió

1,5 dl forró forralt víz

A felforralt vizet ráöntjük a kesudióra, és fél órát állni hagyjuk. Majd leszűrjük, de a szűrőlevet meghagyjuk. A kesudiót turmix gépbe tesszük, és apránként hozzáadagolva az áztató vizet krémes állagúra aprítjuk, turmixoljuk.

15 dkg hántolt köles

4,5 dl víz

A száraz kölest közepes tűzön a lábos alján állandó keverés mellett megpirítjuk (hogy átforrósodjanak a szemek szaga, illata legyen), majd felöntjük a vízzel, alacsony tűzön puhára pároljuk. Ha kész hozzáadjuk a leturmixolt kesut, hagyjuk langyosra hűlni.

1 evőkanál szagtalanított hidegen préselt napraforgó olaj

1 kiskanál citromlé

1 kiskanál só

1 kiskanál rizsszirup

2 kiskanál őrölt édesnemes pirospaprika

1 kis fej lereszelt vöröshagyma

1 csokor felaprított metélőhagyma vagy 1 kis csokor felaprított petrezselyem

2 dl vizet felforraltunk, kissé hagyjuk visszahűlni, hozzávalókat a kölesbe, majd a köles-kesu masszát a turmix gépbe tesszük, hozzáadjuk a vizet, összeturmixoljuk, majd a többi hozzávalót és készre turmixoljuk, hagyjuk kihűlni, közben többször átkeverjük, majd (akár kenyérre kenve) tálaljuk.