



# Repový aspik

Delikátne zeleninové predjedlo s Vega gélom Dr. Oetker vás ohromí nielen svojou farbou.

asi 8 porcií  jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu aspiku vložíme repu do hrnca. Pridáme rascu, šťavu, tymian a vodu a asi 2 minúty povaríme. Odstavíme a necháme mierne vychladnúť. Potom prelejeme do misy na váhe a do 700 g dolejeme kokosové mlieko. Vega gél zmiešame s vodou, nalejeme do kastrólika a privedieme do varu. Povaríme asi 1 minútu, ihneď nalejeme k zmesi a dôkladne premiešame. Dochutíme pažitkou, soľou, čiernym korením a nalejeme do mištičiek vymastených olejom. Odložíme do chladničky stuhnúť na 1-2 hodiny.
- 2 Po stuhnutí vyklopíme aspik na tanierik a podávame s uvareným vajcom a jogurtom zmiešaným s pažitkou.

## Prísady::

### Na aspik:

1 ks červená repa šalátová  
nahrubo nastrúhaná  
0,5 zarovnané KL rasca rímska  
mletá  
1 KL citrónová šťava  
2 vetvičky tymian čerstvý  
250 ml voda  
300 ml kokosové mlieko  
plechovka  
2 balenia VEGA Gél Dr. Oetker  
300 ml voda  
1 PL pažitka čerstvá nasekaná  
soľ podľa chuti  
korenie čierne mleté podľa chuti

### Na prílohu:

4 ks vajce varené  
250 g jogurt biely  
pažitka čerstvá nasekaná

### Okrem toho potrebujeme:

8 misky  
olej na vymastenie