

Max konyhája - Tökmagmajonéz

2009 július 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Egy könny?, gyors mártogatós szósz. Nagyon finom f?tt, párolt zöldség rudakkal, de egy vékony pirítósra kenve is tökéletes.

Készíthetjük saját olajából készített majonézzel, "gyári" majonézzel, vagy maionesa blanca-val is. Dúsíthatjuk egy

kis napraforgómaggal, vagy szezámmaggal.

A majonézhez használhatunk tökmagolaj és növényi olaj kombót, mert önmagában nagyon er?s az íze, de készíthetjük olívaolajból is, de itt csak a sima olíva olajat használjuk, mert a virgin-nek (extra sz?z) is nagyon domináns az íze.



Hozzávalók:

4 dkg tökmag

1-2 dkg napraforgómag

1/2 gerezd fokhagyma reszelve

1 tojássárgája

pár csepp citromlé

2 ek olaj (keverjük össze 1/3-2/3 arányban növényi olajjal)

2 ek tejföl

2 ek tejszín

só, bors

A magokat apróra darálom. A tojás sárgáját a reszelt fokhagymával, sóval, borssal kikeverem, majd az olajat csurgatva összedolgozom. Belekeverem a darált magokat, majd a tejszínnel és a tejföllel lazítom.

Legalább 1 órát, de ha lehet egy éjszakát hagyjuk az ízeket összeérni. Tálaláskor durvára vágott tökmaggal megszórom.



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló