

Epermánia - Eper chutney (csatni)

2011 június 02. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ehetjük grillezett húsokhoz, mártogatósnak is kit?n?. Krémsajttal töltött tészta batyuhoz nagyon jó kísér?, de beszélgetéshez egy kis grissinivel is isteni.

Csatni

(hindi: catni, angol: chutney)
Édes, de nem lekvár, savanyú, de nem savanyúság, f?szeres és gyakran éget?en csíp?s, de nem ételízesít?, ám túl tömény ahhoz is, hogy köretként, f?zelékként egyszerre nagyobb mennyiségben fogyasszunk bel?le. Nem olyan híg, mint egy mártás; darabos, nem pedig krémszer?, mint egy püré. Zöldségb?l-gyümölcsb?l f?zik, ecettel-cukorral tartósítják, inkább elteszik, mint frissen tálalják. Hidegen szokták fogyasztani. Indiai eredet?, de az angolszász világ régen a magáévá tette, és egyre terjed tovább. Eredetileg mangóból és más trópusi gyümölcsökb?l készül, hagymával, mazsolával, de ha megértjük a filozófiáját, helybéli alapanyagokból is f?zhet? kiváló csatni. Érdemes kísérletezni!

Infó: Terebess.hu

Hozzávalók:

- 20-25 dkg eper
- 1 szál sárgarépa
- 2-3 tk s?rített paradicsom
- 1-2 dl paradicsomlé
- 2-3 tk cukor
- 4-5 bazsalikom levél apróra vágva
- pár csepp lime lé, só, bors, Oliva olaj



Az epret megmossuk, felaprítjuk kb. centis darabokra. A répát meghámozzuk, és a reszel? kis lyukán lereszeljük. Egy kevéske olajon a cukrot karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a répát és egy kicsit lepirítjuk.

Hozzákeverjük az aprított epret és kevergetve megpároljuk. Mikor összeesett az eper, sózzuk, borsozzuk, és hozzákeverjük a paradicsom s?rítményt. Felöntjük a paradicsomlével, adjunk hozzá pár csepp lime lét, és kóstoljuk.

Ha kell?képpen pikáns és édes, akkor pár perc f?zés után hozzáadjuk a bazsalikomot, és lezárjuk az energiát. Hagyjuk kih?lni, és úgy tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló