Grillezzünk! - Narancsos salsa

2011 október 05. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Az eredeti mexikói recept chilivel készül, de ha olyan társaságnak készítünk salátát, akik nem szeretik az er?set, akkor helyettesítsük nyugodtan piros kápia paprikával. Így is benne lesznek a húsos paprika darabok, de akár gyerekeknek is adhatunk bel?le.

Ideális kísér?je grill húsoknak, sülteknek, vagy egy adag quesadilának.

Hozzávalók:

- 2 kis fej fehér saláta hagyma

- 3-4 újhagyma

- 2-3 piros húsos paprika (kápia, vagy kaliforniai)

- 2 közepes narancs

- 3-4 kemény húsú paradicsom

- 5-6 ek morzsolt kukorica (lehet lecsepegtetett konzerv is)

- só, bors, petrezselyem levél (sok)

Öntet:

- 2 ek mustár

- 3-4 ek (ízesített) fehérborecet

- 6-7 ek olívaolaj

A saláta készítésénél az alap méret a kukoricaszem nagysága. Ekkorára vágjuk a többi hozzávalót is, hogy a salátánk szép legyen. A hagymákat vágjuk össze, és tegyük egy kever? tál aljába. A paprikát csumázzuk ki, és azt is aprítsuk össze. A narancsot hámozzuk le a húsáig, majd egy éles, vékony pengéj? késsel filézzük ki. Ezt is vágjuk össze és keverjük bele a tálba a kukoricával. Vágjuk össze a petrezselyem zöldjét, és kevés sóval és borssal hintsük a tálba. A paradicsom kocsonyás részét vágjuk ki, és csak a kemény húsát daraboljuk bele a salátába. A keletkezett hulladékot tegyük félre, egy paradicsomos mártásba kiválóan felhasználható.

Készítsük el az öntetet. A sót és borsot keverjük ki az ecettel és a mustárral, majd lassan csurgatva adjuk hozzá az olajat. Ha teljesen összedolgoztuk, akkor öntsük rá a salátára, és szobah?mérsékleten hagyjuk az ízeket összeérni. Tálalás el?tt keverjük össze alaposan.

Szerz?: SPL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com

Ajánló