

Max konyhája - Padlizsánkrém és ájvár

2009 július 19. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A család két kedvenc (grill)krémje, amit akkor is kell csinálni ha nem grillezünk, hiszen kenyérre is kenhet?, mártogatható...stb. Egyszerre készítem a kett?t, mindegyikbe kell padlizsán, és ha már egyszer koszolok, akkor meg mindegy.

Nem csinálok nagy mennyiséget, inkább csak arra törekszem, hogy kihasználjam a tepsi adottságait.
Tudom hogy nem igazán autentikusak a receptek, de inkább azt fejlesztettem ki, ami a legjobban ízlik a családnak. Hiszen egy Magyarországon kapható spanyol/portugál (melegházi) paprika sosem adja azt az ízt, amit a balkánon, a sós szélben termelt zöldségek adnak.
Ezért ez a verzió az állandó fellép? nálunk, és mivel nincs grammra kidolgozott receptúrája, így sosem egyforma. El?re is elnézést kérek azoktól, akik (velem együtt) imádják azokat a recepteket, hogy amennyit felvesz vagy ízlés szerint, de ezt most nem tudom másképp leírni.



Hozzávalók (egyben minden, a recept leírásnál feltüntetem, hogy mennyit tettem bele):

2 db szép kaliforniai vagy kápia (piros, édes) paprika
2 db tv paprika
3 db közepes kemény padlizsán

Az összes zöldséget megmosom, és megtörlöm, egy t?vel megböködöm, a tepsire teszem, meglocsolom étolajjal, és megszórom tengeri sóval. El?melegített süt?be teszem, nagy lángon sütöm 30 percet, közben többször megforgatom. Lejjebb veszem a h?fokot kb. 150-160 c-ra és ott sütöm id?nként forgatva, még kb. 35-40 percet.

Közben megpucolok egy nagyobb fej vöröshagymát, 2 szál újhagymát, és 4-5 gerezd fokhagymát. Vaj-olívaolaj keverékén az apróra vágott hagymákat megfonnyasztom, ha szép üvegesre pirult, lezárom az energiát, és ráteszem a zúzott fokhagymát is.

Padlizsán krém:

A pirított hagymás egyveleg fele
2 padlizsán
1 ek házi majonéz
2 ek joghurt
olíva olaj
só, bors

Még melegen a padlizsánt félbe vágom, egy kanállal kikaparom a belsejét, a hagymákkal együtt a késes aprítóba teszem. Kis fordulaton elkezdem aprítani, és ha már kezd krémes lenni, feltekerem a fordulatot, és finoman csorgatok bele kb. 2 ek olíva olajat. Jöhet utána a majonéz, és a joghurt, közben egy kis só-bors. Megállok, megkóstolom, és megnézem az állagát. Ha kell, ízesítem, ha túl lágy akkor adok még hozzá egy kis majonézt, ha kemény akkor egy kis olajat. Még egyszer megjáratom, és még melegen üvegbe szedem. Ha teljesen kih?lt, utána teszem rá a fedelet, és h?t?ben tárolom.

Nem tudom meddig áll el, 5 napnál tovább sosem maradt meg, addigra mindig elfogyott.



Ajvar (balkáni paprika krém):

2 db sült kaliforniai paprika,
2 db sült tv paprika,
1 db sült padlizsán
a hagymás keverék másik fele
Olívaolaj, só, bors
A paprikákat félbe vágom, kiszedem a magját és a csutkáját, a kés fokával lehúzom-kaparom a héját. A padlizsánt is kikaparom, bele az aprítóba. A hagymás keveréket, sót és borsot is beleteszem. Alacsony fordulaton turmixszolom, majd emelem a fordulatot, és közben finoman belecsurgatok 2 ek olíva olajat. Megállok, megkóstolom, ha kell utána ízesitek, de olajat csak akkor teszek, ha nagyon s?r? lenne. Ezt is melegen beleteszem az üvegbe, és ha kih?lt, akkor mehet a h?t?be.
Vigyázat nagyon forró, de nem szeretem leöblíteni hideg vízzel, mert akkor hígabb lesz.
Azért is a kés fokával kapirgálom le a héját, mert így közben akár fel is tudom aprítani egy kicsit.

Szándékosan nem aprítom teljesen pépesre, jobban szeretjük egy kicsit rusztikusabban.



Max
http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló