



Max konyhája - Tökmagmajonéz

2009 július 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy könnyű?, gyors mártogatós szósz. Nagyon finom fűt, 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 szezám-maggal.

A majonézhez használhatunk tökmagolaj és növényi olaj kombót, mert önmagában nagyon erős az íze, de készíthetjük olívaolajból is, de itt csak a sima olíva olajat használjuk, mert a virgin-nek (extra szűz) 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/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló