

Dinnye és borbély vadmalac

Szerző: -ka-pár-

2007. augusztus 20.

Utolsó frissítés: 2007. december 12.

- 2 db kisebb sárgadinnye
- 20 dkg hideg vaddisznósaft
- 15 dkg mozzarella
- 1/2 kágy uborka
- 2 dl joghurt
- 1 szál menta
- 1 ek máz
- 1 db lime
- só, fehérbor

A kettőre készített dinnyét jól alaposan megmossuk, majd kettévágva eltávolítjuk a magját, és a belsejét karalébbé vagy kiskanállal kiszedjük. Az ágy kapott darabokat egy félbálszebb tábla helyezzük, a dinnye héját pedig félretesszük. Az uborkát meghámozzuk és a safttal hűtővel, valamint a mozzarellával azonos nagyságú apró kockákra vágjuk, majd az ísszeaprított alapanyagokat a keverőtálban ísszeforgatjuk a zölcitrom felének levélével. Az ágy kapott salátát visszahalmozzuk a 4 darab dinnyehéjba és egy 1/2 árrá a hűtőszekrénybe tesszük. A dresszinghez ísszeaprítjuk a mentaleveleket és belekeverjük a sóval, fehérborral, mázzal és lime-lével zselés joghurba, amivel közvetlenül tállal és elmentjük meg az egyes adagokat. Dősz-tőskőnt 1-1 mentalevelet illesztjük a dresszing tetejére. Az őtelt fogyasztjuk hideg előételként, könnyebb, mediterrán jellegű fogások bevezetésekként reggelire, vagy éppen egy kőszői koktéllhoz is feladhatjuk. Elegőns és egyszerűségben is komplex zhatású.

Szigorúan egy jól behűtött, illatos, rosőbort tudok elkőpzelni mellő. Mondjuk Kőkfrankos, Merlot és Zweigelt hűzás-tűsbű. Jőmagam Vida Pőter tavalyi remekőtt ittam hozzű Szekszűrdű, s ha őszinte szeretnők lenni, ma bor ihlette a receptet is. A benne illatozű gyűmőllcsűk és fűszeres felhangok kűzűtt ugyanis jű kivehetű a sárgadinnye jellegzetes aroműja is, ami szinte ritkasűgsűmba megy. Á Á