

Fokhagymamártás

Szerző: -ka-pár-

2007. szeptember 04.

Utolsó frissítés 2007. december 24.

- 2 ek liszt
- 2 ek olaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 1-1,5 mk hársleves
- só, fehérbors
- 1,5 dl tejföl

Az olajból a lisztből lassan tűzre vésztünk, majd a reszelt, vagy zúzott fokhagymát elkeverjük benne. Ha már kezd el süllyedni a fokhagyma felcsapás illatát, lassan, folytonos kevergetés mellett felengedjük a tűzről a hárslevesrel, és néhány perc alatt jóval beforraljuk. Végül a tűzről levéve hozzáadjuk a tejfölet, jóval elhabarjuk és valamint a fehérborssal ízesítjük. Teltebb étet lehet készíteni, ha tejfőlet helyett tejszínt használunk, és kánnnyedebbet, ha joghurtot. Ha tejmentesen szeretnénk, egy teáskanál almaecettel savanyúsuk. Érdekes érzékszervi élmény lehet készíteni a különböző ízű zöldek hozzáadásával is. Fűtünk, és zöldek, illetve egyszerűbb sültek készíthetők mártással.

Á
Borajlás:

A besamel jellegű mártás miatt mindenekelőtt szívesen fogyasszuk, bármilyen ételhez szolgáljuk is fel! A fokhagyma azonban kettőre elvágva, vagy néhányunk egy olyan kánnnyedebbet, kevésbé karakteres ételt, ami behűt neki, miközben asszisztál a tejföl savanyúságával szemben, vagy keressük meg mellőle azt, ami fűszeres extraktjai megpróbálják mintegy töltsögni szívesen. Előbbire egy Kunsági Olaszrizling, utóbbira pedig egy Mátrai Cserszegi Fűszeres lehet jó pároda. Harmadik, (az aranykás) ha somlót iszunk hozzá, mivel a mártásban szereplő fehérbors bukója jóval kapcsolódik a somlói animálás jegyeihez. Á