

Ázburger remulájd májrtájszal

SzerzÁ -ka-pÁ-r-

2016. május 29.

UtolsÁ frissÁ-tÁs 2016. május 29.

- 60 dkg Ázcomb
- 20 dkg erdÁlyi szalonna
- 4-5 szÁjl friss kakukkfÁ±
- sÁ³, ÁrÁllt fehÁrborsÁ Á Á Á Á Á

A májrtÁshoz:

- 1 dl majonÁz
- 1 dl tejfÁll
- 1/2 cs metÁlÁ'hagyma
- 1 gerezd zÁozott fokhagyma
- 1 ek reszelt ecetes torma
- 1 ek dijon-i mustÁr
- 1 ek aprÁ-tott kapribogyÁ³
- 1 ek aprÁ-tott csemegeuborka
- 1 tk ek szÁjrÁ-tott kapor (helyettesÁ-thetÁ petrezselyemmel)
- 1 tk barnacukor
- 1-1 kÁshegynyi ÁrÁllt chili Ás feketebors

- sÁ³ Á-ziÁs szerint Az Ázcomb kifilÁzzÁ¼k, megszabadÁ-tjuk hÁrtyÁjtÁ³l, majd kÁzpezes rostÁ darÁlÁ³n kÁtszer ledarÁljuk. A májrtÁs alkalommal hozzÁdarÁljuk a bÁrÁrÁl levÁgott Ás felkockÁzott erdÁlyi szalonnÁjt is. A hÁspÁs sÁ³val, fehÁrborsÁl Ás finomra aprÁ-tott kakukkfÁ±vel Á-zesÁ-tjÁ¼k, majd lÁgmentesen lezÁrva, legalÁbb egy ÁjszakÁ pihentetjÁ¼k a hÁstÁ'szokrÁnyben. SÁtÁs elÁtt nÁgy egyenlÁ pogÁcsÁra osztjuk, olajozott kÁzzel kilapÁ-tjuk, majd tÁrs felÁ helyezett rostlapon, Á-ziÁs szerint kÁszre sÁtjÁ¼k.

A remulÁdhoz majonÁzba'l, tejfÁllba'l, sÁ³val, borsal, mustÁrral, kevÁs cukorral tartÁrmÁjrtÁst kÁszÁ-tÁ¼nk, ezt ped finomra vÁgott metÁlÁ'hagymÁval, csemegeuborkÁval, kapribogyÁ³val dÁsÁ-tjuk Ás zÁozott fokhagymÁval, reszelt tormÁval, kaporral, valamint kevÁs chilivel fÁszerezzÁ¼k.

Az elkÁszÁ¼lt hÁspogÁcsÁkat tetsÁs szerinti zsemleÁbe helyezzÁ¼k, amit alul-felÁ¼l gazdagon megkenÁ¼nk a remul májrtÁjszal. KedvÁ¼nk szerint ruccolÁjt, vagy egyÁb salÁta levelet Ás paradicsom szeleteket is tehetÁ¼nk a szendvicsbe. Á

BorajÁnlÁ³:

Egy 2014-es merlot-portugiser hÁzasÁ-tÁst, vagy hasonlÁ³ fajtÁjkbÁ³l kÁszÁ-tett 2015-Ájs rosÁt ajÁnlok hozzÁj fogyasztani EgerbÁl, jÁ³l lehÁtve.