

Majon Állás padlizsánkrém

Szerző: Kende
 2008. március 10.
 Utolsó frissítés 2008. március 20.

- 2-3 közepes metret » padlizsán
- 2 kisebb fej vörshagyma

- 1/2 citrom leve
- 1 kk.barnacukor vagy méz

- 4 ek majonéz

- só, bors

- alufőzőláda a sütőben a padlizsánokat egyenként alufőzőláda csomagoljuk jól szorosan, majd előmelegített sütőbe magas lángon, vagy jó erős parázsban puhára pároljuk. Figyeljünk rá, hogy időnként megforgassuk őket, ne bármelyik oldaluk odakapadjon.

Ha a padlizsánok már egészen megpuhultak, csomagoljuk ki, és kettévágva hagyjuk egészen kihűlni őket. Teljesen puhára párolódott belső részeket egy kanállal kaparjuk ki a közepes méretű hűtőbe, és adjuk hozzá a finomra vágott vagy lereszelt vörshagymához. Fűszerezünk sóval, tőrött borsal, mézzel, vagy barnacukorral és egy fél citrom levével. Végül egy villával szétválasztjuk az eddigieket, és jól hozzádolgozzuk a nagy kanállal majonézt, amit lehetőleg szintén frissen készítettünk el. Az így kapott krémet kis tálkákban adjuk az asztalra, és pirítóst, vagy stanglit kínálunk hozzá. A Borállás: A Zöldes, mi tőrött, majonézes előételként, egy nem túl erős, de gazdagon karakteres, de savakkal is rendelkező fehérbor jut rá csak az eszembe, ami például lehet egy 2006-os Badacsony Olaszrizling is.