

Záróldors mártás egyszerűen

Szerző: -ka-pá-r-

2008. május 11.

Utolsó frissítés 2009. október 24.

- 4 ek egész záróldors
- 0,5 dl olaj, vagy olvasztott vaj
- 0,5 dl konyak

- 1 ek worchester szósz
- 1 ek mustár
- 1 ek paradicsom pép, vagy ketchup
- 1,5-2 dl húsleves
- 1 dl tejszín

- sőt, fehérboros rendkívül egyszerűen mártás elkészítéséhez használhatunk szárított záróldorsot is, de legjobban az ecetes befőtt verziót alkalmazzuk, mert annak jóval intenzívebb az íze és megfelelőbb az állaga is. Ha a hozzávalók a rendelkezésünkre állnak és van még legalább 10 perc időnk a szarvas steak és a grillezett záróldsók elkészítésére, érdemes tehát az alábbi mártáshoz hozzáállnunk:

A bors kisebb részét előbb kőslappal megnyomjuk, majd jól megaprózzuk, majd a bors nagyobbik részét (kb. 3 evőkanálnyit) hagyjuk egészben, mert egyrészt így mártásunk esztétikai szempontból jobban fog nézni és a tartóanyagban, másrészt pedig megadjuk vele a lehetőségünket, hogy megtapasztalják a záróldors egyáltalán fantasztikus, semmihez sem hasonlítható neutrális ízét is. Ha ezzel megvagyunk, hozzáadjuk a zsiradékot és a borsot enyhén pirítsuk (hűzzük) meg benne, majd forrósított lágyon pirítsuk hozzá a paradicsompépet és a mustárt és a worchester-t is, végül pedig habverő segítségével keverjük simára az egészet a húslevesrel. Ha visszafort, hozzáadjuk a zsíros tejszínrel és adjuk hozzá a konyakot. Mártásunk nem túl sűrű állaga jól majd látni és érezni az egész borsok hetyke tartását és fanyar csípősséget. A sűrű vadhúshoz, spárgához, grillezett záróldsókhoz és a különböző zöldségekhez egyaránt jól passzol, kávézóknak pedig a főzéses, redukált borokat szereti.