

# Dinnyés be bűjt vadmalac

Szerző: -ka-p-r-

2007. augusztus 20.

Utolsó frissítés 2007. december 12.

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

A kóstálás előtt dinnyét jó alaposan megmossuk, majd kettévágva eltávolítjuk a magját, és a belsejét karalábéval vagy kiskanállal kiszedjük. Az ág kapott darabokat egy félbe helyezzük, a dinnye hajt pedig félretesszük. Az uborkát meghajmozzuk és a sóval, valamint a mozzarellával azonos nagyságú apró kockákra vágjuk, majd az összes aprított alapanyagokat a keverőtálban összeforgatjuk a zölcitrom felének levélével. Ág kapott salátát visszahalmozzuk a 4 darab dinnyehéjba és egy 1/2 árra a hátszekerénybe tesszük. A dresszinghez összeadjuk a mentaleveleket és belekeverjük a sóval, fehérborral, mázzal és lime-lével zés joghurba, amivel közvetlenül tálalás elött adjuk meg az egyes adagokat. D-sz-tásként 1-1 mentalevelet illesztjük a dresszing tetejére. Az ételt fogyasztjuk hideg elmuátként, könnyebb, mediterrán jellegű fogások bevezetjük reggelire, vagy éppen egy kápi koktéllhoz is feladhat. Elegés és egyszerűségben is komplex zhatású.

Szigorán egy jó behűtött, illatos, rosébort tudok elképzelni mellé. Mondjuk Káfrankos, Merlot és Zweigelt házastársai. Jámagam Vida Péter tavalyi remekét ittam hozzá Szekszárdra, s ha szinte szeretnék lenni, ma bor ihlette a receptet is. A benne illatozó gyümölcsök és fűszeres felhangok zásttt ugyanis jó kivétel a sárgadinnye jellegzetes aromája is, ami szinte ritkaságjmba megy. Á