

Padlizsánkrém Gabitól

Hozzávalók:

- 4 padlizsán
- 2 tojás
- 1 kis fej hagyma
- olaj
- mustár
- cukor,
- só,
- bors,
- esetleg valamilyen egyéb fűszerkeverék

Elkészítés:

4 db padlizsánt kint szabad tűzön, vagy platin nyílt láng alatt, vagy a sütőben puhára sütök. Amikor már úgy összehúnt, és ráncos, akkor lehúzó a héját. Fontos, hogy fémmel nem érintkezhet, mert megfeketedik tőle, én ezért fakanállal dolgozom. 1 kis fej hagymát belereszelek, és házi majonézzel fogom elkeverni.

A házi majonéz nálunk hidegen sajtolt szőlőmagolajból készül, de lehet más fajta olaj is, sima étolaj is, ha az van kéznél. Egy tojás főzött sárgáját, egy nyers sárgájával keverem ki, az olajat apránként adagolom hozzá. Habosra kikeverem, amíg majonéz állagot nem kapok. Egy picit mustár és cukor kerül hozzá, meg még némi só és bors.

Ha jól összedolgoztam a padlizsánt a hagymával és a majonézzel, még teszek hozzá fűszerkeveréket is, és jön a turmixolás. Aztán pedig már lehet is finom piritósra kenni, vagy akár kis dobozokban lefagyasztani és tárolni!

Jó étvágyat!

