

Fűszeres aszalt paradicsom - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

1,5-2 kg érett apró paradicsom, olívaolaj, friss bazsalikomlevél, egész fekete bors, mustár, koriandermag, néhány gerezd fokhagyma, só

1. Finom, inkább húsos, mint leveses, közepes nagyságú, érett paradicsomokat - miután szárukat kimetszettük - kb. 6 milliméter vastagon fölkarikázunk. Egy nagy tálcán vagy nem használatos tiszta abroszon szétterítjük, és hagyjuk, hogy a napon 4-5 nap alatt megszaladjon, közben megforgatjuk. Ha lehet, éjjelente ne hagyjuk a szabadban.
2. Amikor megszikkadt, egy szövetzsákba rakjuk, és száraz, hűvös helyen tároljuk.
3. Amikor szükségünk van egy adagra, azt pár órára sós hideg vízbe áztatjuk, majd teljesen lecsöpögtetjük. Egy lábasban annyi olívaolajat forrósítunk, amennyi majd ellepi a paradicsomokat. Néhány friss levélke bazsalikomot, egész fekete borsot, mustár- és koriandermagot meg zöld csírájától kivágott fokhagymaszeleteket szórunk bele. Végül belerakjuk az aszalt paradicsomokat is.
4. Tökéletesen megtisztított, megforrósított kis üvegekbe merjük a forró olívaolajos paradicsomot, azonnal lezárjuk, és kész is van.