



Hozzávalók

a fügeszalámihoz:

25 dkg aszalt füge, 2 evőkanál
balzsamecet, 1,25 dl vörösbor, fél kiskanál
garam masala fűszerkeverék, 10 dkg
dióbél, 2-3 evőkanálnyi vékony barna
héjától is megfosztott tisztított mandula,
2-3 evőkanál szezámag fél citrom leve, fél
kiskanál só

a tálaláshoz:

8 szelet teljesőrlésű szeletelt rozskenyér
(pumpernickel), kb. 30 dkg kedvükre való
kéksajt vagy márványsajt

1. Az aszalt fügéket, miután szárukat lecsippentettük, négybe vágjuk, egy kisebb lábasba szórjuk. Az ecetet, a bort és a garam masalát hozzáadjuk. Amint a leve forr, kis lángra állítjuk, lefedjük, 7-8 percre puhítjuk, közben többször megkeverjük. A tűzről levéve, továbbra is lefedve 10 percre hűlni hagyjuk.
2. A diót egy serpenyőben kissé megpirítjuk, durvára vágjuk. Ugyanígy járunk el a mandulával is. A szezámagot egy kisebb serpenyőben rázogatva aranybarnásra pirítjuk. Mindet hűlni hagyjuk.
3. A még langyos fügét gyorsvágógépben vagy turmixgépben, a citromlével és a sóval pürésítjük. A diót és a mandulát beleszórjuk, egyet-kettőt keverünk rajta, de ügyeljünk arra, hogy darabos maradjon. Végül belekeverjük a szezámagot is.
4. A masszát egy nagyobb lap folpackra kanalazzuk, kb. kétujjnyi vastag rudat formálunk belőle. A folpack két végét ellentétes irányba csavarjuk, hogy a szalámi kellően tömörödjön. Éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
5. Másnap a folpackból kicsomagoljuk, 8 közepesen vastag szeletet levágunk belőle. (A többi folpackba csomagolva hűtőszekrénybe tesszük.) A kenyérszeleteket félbevágjuk, mindegyikre egy darabka kéksajtot fektetünk, erre kerül a fügeszalámi. Azonmód tálaljuk.

8 főre

Elkészítési idő: 50 perc + dermedtés

Egy adag: 536 kcal