

Rántott karfiol remoulade (remulád/römulád) mártással



Hozzávalók

1,2 kg friss karfiol (tisztítva 1 kg), só, őrölt fekete bors

a bundázáshoz (panírozáshoz):

5 evőkanál finomliszt, 2 tojás + 2

tojásfehérje, kb. 8-8 dkg zsemlemorzsa és pankó morzsa

a sütéshez:

bő olaj

a remulade mártáshoz:

2 tojássárgája, fél kiskanál só, 1 púpozott evőkanál mustár, 1 evőkanál citromlé, 2,5 dl olaj, 1 dl zsíros sűrű főzőtejszín (tejföl vagy görög joghurt is lehet), 2-2

evőkanálnyi finomra vágott petrezselyem, metélőhagyma (újhagyma zöld is lehet) és kapribogyó, 1 evőkanálnyi finomra aprított

friss tárkonylevél (ennek híján 1 csapott kiskanál szárított), 3 evőkanálnyi apróra vágott csemegeuborka

1. A mártáshoz először majonézt keverünk. Ehhez a tojássárgáját tálba rakjuk, megsózzuk, a mustárral és a citromlével ízesítjük, majd habverővel folyamatosan keverve apránként beledolgozzuk az olajat. Ezt majonézt a tejszínnel mártás sűrűségűre hígítjuk. Az apróra vágott petrezselyemmel, metélőhagymával (újhagyma zöldjével), kapribogyóval, tárkonylevéllel és uborkával ízesítjük.

2. A karfiolt kitorzsázzuk, közepesen nagy egyforma rózsáira bontjuk. Enyhén sózott, forrásban lévő vízbe rakjuk, kb. 6 perc alatt roppanósan puhára főzzük, majd leszűrjük, hűlni hagyjuk.

3. A karfiolt a lisztben, a fölvert tojásban és a kétféle morzsa keverékében megforgatva bundázzuk. Bő, közepesen forró olajban (175 °C) kb. 5 perc alatt aranybarnásra sütjük. Konyhai papírtörölkőre szedve lecsöpögtetjük. A remoulade mártással leöntve tálaljuk.

4 főre

30 perc

Egy adag: 1008 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.