



Hozzávalók

az erdélyi padlizsánkrémhez:

5 kisebb, egyenként kb. 30 dkg-os padlizsán, 2 vöröshagyma (kb. 20 dkg), 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 8-10 evőkanál majonéz, pár csepp citromlé, egy kevés mustár

a görög padlizsánkrémhez:

5 kisebb, egyenként kb. 30 dkg-os padlizsán, kb. 3 evőkanál olívaolaj, 3-5 gerezd fokhagyma, 30 dkg nem túl sós feta sajt, 30 dkg majonéz, 10-15 dkg lilahagyma, 1 csokor petrezselyem, fél kiskanál őrölt fekete bors, pár csepp citromlé, mustár

a tálaláshoz: olajbogyó

1. Az erdélyi padlizsánkrémhez a megmosott padlizsánokat letörölgetjük, kocsányostól rostélyra fektetjük és izzó, de nem túl forró faszénparázs fölött, többször megforgatva kb. 30 perc alatt megsütjük. Az sem baj, ha egy kicsit megég. Ha nagyobbak a padlizsánok, akkor lapjában félbevágva, vagy akár fölszeletelve is megsüthetjük, de akkor ennek megfelelően kevesebb sütési idővel kalkuláljunk.

2. A sült padlizsánokat ezután egy zacskóba vagy lábasba rakjuk és lefedjük. 15 percig hagyjuk, hogy a keletkező gőzben összeessen, így könnyebb megtisztítani (meghámozni). Ezután levét kinyomkodjuk, majd húsát nagyon apróra vágjuk vagy ledaráljuk. A lereszelt vöröshagymával, a sóval, a borssal és a majonézzel összekeverjük. Végül egy kevés citromlével és mustárral kellemesen pikánsra ízesítjük. Jól behűtve, puha kenyérré vagy

pirítósra kenve kínáljuk.

3. Az eredeti recept szerint a sült padlizsán levét kinyomkodjuk – pedig kár érte, mert nagyon finom. Ráadá-sul mire kihűl, szinte olajsűrűségű lesz, így nemcsak ízesíti, de egy kicsit kocsonyásítja is a kész krémet. Érdemes tehát kipróbálni úgy is, hogy nem nyomkodjuk ki!

A megsütött, ledarált padlizsánt kis műanyag tálkákban lefagyaszthatjuk, így télen bármikor frissen készíthetjük belőle a krémet.

4. A görögös változathoz a padlizsán kocsányát levágjuk, törzsét meghámozzuk, de az sem baj, ha rajta marad egy kis héj – van aki a felét is rajta hagyja –, hisz kesernyés íze remekül passzol a krémbe. Ezután hosszában, jó ujjnyi vastagon folszeleteljük és egy kevés olívaolajjal megkenve rostélyra fektetjük. Izzó, de nem túl forró faszénparázs fölött, többször megforgatva 10-12 perc alatt megsütjük. (A padlizsánt megsüthetjük és előkészíthetjük úgy is, mint az erdélyi változatnál.)

5. Amikor kihűlt, kissé kinyomkodjuk – ez különösen fontos, ha úgy süttöttük, mint az erdélyi változatot –, majd a fokhagymával és a fetával ledaráljuk (nem turmixoljuk).

A majonézzel, a nagyon apróra vágott lilahagymával és petrezselyemmel összekeverjük.

Megborsozzuk, egy kevés citromlével és mustárral pikánsra ízesítjük, ha kell utánasózzuk.

Pirítósra kenve fogyasztjuk, folszeletelt olajbogyóval díszítjük.

6-6 főre

Elkészítési idő: 1-1 óra

Egy adag erdélyi padlizsánkrém (kenyér nélkül): kb. 280 kcal

Egy adag görög padlizsánkrém (kenyér nélkül): kb. 540 kcal