

## Sáfrányos tésztasaláta júdásfüllel és kucsmagombával - készítette Csigó János mesterszakács



### Hozzávalók:

10 dkg friss vagy harmadannyi szárított júdásfülgomba, 10 dkg kucsmagomba, 3 dkg vaj, 3 evőkanál olívaolaj, só, fél csokor metélőhagyma, 30 dkg kagylótészta, 1 tojássárgája, fél citrom leve, 1 kiskanál mustár, kb. 1,5 dl olaj, 1 nagy pohár (450 gramm) natúr joghurt, fél-fél piros és sárga kaliforniai paprika, arasznyi darab kígyóuborka, sáfrány

1. A júdásfülgombát és a kucsmagombát kisebb darabokra vagy csíkokra vágjuk. Ha szárított júdásfülgombából készítjük, akkor azt először 2-3 órára áztassuk hideg vízbe, majd lecsöpögtetve daraboljuk föl.
2. A vajat és az olajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, majd a kétféle gombát ráarakjuk, keverve-rázogatva pirítjuk pár percig. Kissé megsózzuk, a fölaprított metélőhagymával fűszerezzük. Ezután egy kevés vizet öntünk rá, és nagyjából 10 percig pároljuk. Akkor jó, ha a végére zsírára sül. Hűlni hagyjuk.
3. A tésztát enyhén sós, forrásban lévő vízben kifőzzük. leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük.
4. A tojássárgáját egy tálban a citromlével és a mustárral kikeverjük, kissé megsózzuk. habverővel szüntelen keverve apránként belecsurgatjuk az olajat. Ezt a majonézt azután a jól lecsöpögtetett joghurttal keverjük össze, sáfránnyal - lehet a lányegesen olcsóbb sáfrányos szeklice is - fűszerezzük.
5. A kétféle kicsumázott paprikát és az uborkát vékony csíkokra vágjuk. Egy nagy tálban a khúlt tésztával, a pirított gombával és a joghurtos majonézzel összeforgartjuk. Megkóstoljuk, ha kell, utánafűszerezzük. Azon frissiben tálaljuk, mert ha sokat áll, a tészta az összes öntetet magába szívja.

### Jó tanács

- Fölaprított petrezselyemmel is fűszerezhetjük.
- Joghurt helyett tejföllel is készülhet.

### Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

Sáfrányos tésztasaláta júdásfüllel és kucsmagombával - készítette  
Csigó János mesterszakács

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

5 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 658 kcal