

Wiesbauer®

DUNAHÚS

Prémium

GRILL SPECIALITÁSOK

Receptfüzet

Nr. 3

Kapros uborkamajonéz

Hozzávalók 4 személyre:

1 ecetes uborka, 1 dl majonéz, 1 dl tejföl, 1/2 csokor kapor, 1 teáskanál cukor, késhegynyi őrölt koriander, ízlés szerint mustár, só.

Elkészítés:

Az uborkát a reszelő legfinomabb fokán lereszelem. A kaprot felaprítom. Az összes alapanyagot összekeverem és jól behűtve kínálom.

Hozzávalók 4 személyre:

1 dl olíva- vagy salátaolaj, 1 tojássárgája, 1-1 evőkanál citromlé és mustár, 1 teáskanál porcukor, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött bors.

Elkészítés:

A majonéz készítése előtt egy órával kikészítem az alapanyagokat, hogy egyforma hőmérsékletűek legyenek.

A keverőtálban a tojássárgájához adom a mustárt, és addig keverem, amíg krémszerű nem lesz. Folyamatos keverés mellett, cseppenként öntöm hozzá az olaj 1/3-át, és a citromlevet, majd bátrabban keverem a többi olajjal. Végül beleszórom a cukrot, a sót és a borsot, és azzal is keverem néhány percig. Puha vajhoz hasonló, sűrű krém lesz.

Házi majonéz

Tormás céklamajonéz

Hozzávalók 4 személyre:

1 dl sűrű majonéz, 2 evőkanál céklasaláta-lé, 1 evőkanál ecetes torma, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, ízlés szerint só, cukor.

Elkészítés:

A majonézt simára keverem az ecetes tormával, a céklalével és a zúzott fokhagymával, majd sóval, törött borssal és cukorral ízesítem. Jól behűtve tálalom a forró Wiesbauer grillkolbászokhoz.

Hozzávalók 4 személyre:

1 savanyú alma, 1 dl sűrű tejföl, 1-1 evőkanál mustár, citromlé és vágott zöldhagyma, 1-1 késhegynyi törött fahéj és törött fehér bors, kevés cukor és só.

Elkészítés:

Az almát meghámozom, kicsumázom és lereszelem, majd a citromlével azonnal megöntözöm. Hozzáadom a mustárt és a tejfölt, valamint belekeverem a zöldhagyma apróra vágott szárát. Cukorral, sóval, törött fehér borssal fűszerezem. Behűtve kínálom. Bármelyik Wiesbauer grillkolbászhoz passzol.

Mustáros almamártás



A Wiesbauer széleskörű grill szortimentje



www.wiesbauer-dunahus.hu