

Padlizsánkrém

Hozzávalók:

50 dkg padlizsán
só
őrölt bors
1 nagy fej vöröshagyma (reszelve)
1 gerezd fokhagyma (préselve)
1 dl olívaolaj
1 evőkanál borecet
1 dkg bazsalikomlevél

A padlizsánt sütőben addig sütjük, amíg könnyen le tudjuk húzni a héját (ez legalább fél óra). A húsát összevagdadjuk, majd a sóval, borssal, és a hagymákkal összeturmixoljuk. Folyamatos keverés mellett vékony sugárban csurgatva hozzáadjuk az olajat. Ecettel és a zöld fűszerrel ízesítjük.

A fűszereken ízlés szerint lehet módosítani, bazsalikom helyett (mellett) jól illik a padlizsánhoz még a rozmaryn is.

Ha lehet, egy egész éjszakát a hűtőben hagyjuk állni.

Frissen sült kenyérral nagyon finom.