

24 Μαρτίου 2016

Η πειραγμένη ταραμοσαλάτα μου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





photo: Αμαλία Λογαρά

της Αμαλίας Λογαρά

Πέρα από την παραδοσιακή ταραμοσαλάτα υπάρχουν και μικρές παρεμβάσεις που δίνουν μια άλλη πινελιά στο πολυαγαπημένο σαρακοστιανό. Εν προκειμένω το αβοκάντο παίρνει το πάνω χέρι.

Άλλη παρέμβαση, το σκόρδο. Καθόλου δε, ψωμί.

Υλικά

- **150 γραμμάρια ταραμά** (χρησιμοποιήστε τον λευκό ταραμά, όχι τον ροζ ταραμοπολτό)
- **3 αβοκάντο**
- **5 σκελίδες σκόρδο**
- **1 κούπα λάδι**
- **χυμό ενός λεμονιού** (η ποσότητα είναι προαιρετική, μπορείτε να προσθέσετε όσο λεμόνι θέλετε)

Βάλτε στο μπλέντερ όλα τα υλικά εκτός από το λάδι.

Αρχίστε να χτυπάτε προσθέτοντας σιγά-σιγά το λάδι.

Σερβίρετε την ταραμοσαλάτα σε ένα μπολ και βάλτε το κουκούτσι του αβοκάντο στο κέντρο - δεν είναι μόνο όμορφο αλλά θα βοηθήσει και τη σαλάτα σας να μη μαυρίσει γρήγορα.

Πηγή: bostanistas.gr