

7 Απριλίου 2022

Ταραμοσαλάτα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά:

300 γρ. ψίχα ψωμιού

1 κρεμμύδι μετρίου μεγέθους ψιλοκομμένο

200 γρ. άσπρο ταραμά

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

½ φλιτζάνι σπορέλαιο

¼ φλιτζανιού χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Βάζουμε το ψωμί στο νερό να μουλιάσει. Στο μίξερ ή στο γουδί λιώνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Προσθέτουμε τον ταραμά, δουλεύουμε το μίγμα για λίγο

και προσθέτουμε την ψίχα του ψωμιού που έχουμε στύψει καλά. Χτυπάμε για λίγο και ρίχνουμε λίγο λίγο το λάδι και το λεμόνι εναλλάξ. Συνεχίζουμε το χτύπημα σε όλη τη διάρκεια, ώσπου να γίνει το μείγμα σαν αλοιφή.

Πηγή: monastiriaka.gr