GUSTARE

Ciuperci cu maioneză și usturoi, din borcan

Timp de preparare: 10 min · Timp de gătire: Fără fierbere · La rece: La rece: 30–60 min · Porții: aproximativ 2–3 porții de aperitiv



INGREDIENTE

- 150 g ciuperci champignon din borcan, bine scurse
- 30–40 g maioneză densă (cu muștar deja în compoziție)
- ¼–½ cățel de usturoi, pisat foarte fin
- Puțin piper alb, după gust
- Sare, numai dacă mai este nevoie

PREPARARE

1. Scurge bine ciupercile din borcan. Dacă au gust puternic de lichid de conservă, clătește-le rapid cu apă rece. Nu este nevoie să le speli dacă sunt conservate, gata de consum.
2. Tamponează ciupercile cu hârtie de bucătărie și presează-le ușor ca să elimini apa în exces. Acesta este pasul cel mai important pentru o compoziție cremoasă, nu apoasă.
3. Toacă ciupercile foarte mărunt cu un cuțit, lăsând doar puțină textură; nu le transforma complet în piure.
4. Pisează usturoiul foarte fin. Încorporează-l în 30 g de maioneză, apoi amestecă ușor cu ciupercile.
5. Dacă este nevoie de o consistență mai cremoasă, adaugă treptat până la 10 g de maioneză. Gustă, apoi potrivește de sare și piper alb. Nu mai adăuga muștar dacă maioneza conține deja.
6. Acoperă și lasă la frigider 30–60 de minute. Servește rece, cu pâine proaspătă sau ușor prăjită.

Textură: folosește ciuperci bine scurse; prea multă apă subțiază maioneza. Pentru o pastă mai fină, mărunțește-le puțin mai mult, fără să le transformi într-un piure apos.
Muștar: dacă există deja în maioneză, nu mai pune separat.
Lămâia este opțională și se adaugă numai după gust.
Păstrare: ține aperitivul acoperit în frigider și servește-l rece. Dacă maioneza este făcută cu ou crud nepasteurizat, consum-o cât mai repede, ideal în aceeași zi; pentru persoane vulnerabile folosește maioneză cu ou pasteurizat sau comercială.
Imagine ilustrativă generată pentru După gust.

Sursă: Variantă de casă inspirată de aperitivul de ciuperci amintit de la fostul restaurant Sinaia din Cluj; nu este rețeta originală confirmată a restaurantului. · Foto: După gust