Salată de vinete cu maioneză

Timp de preparare: 20 min · Timp de gătire: 40–50 min · La rece: La rece: 30 min · Porții: 6–8

INGREDIENTE

Pentru vinete și salată

• 4 vinete medii (aprox. 1,6–2 kg crude; reper: 900 g pulpă coaptă, curățată și bine scursă)

• 100 g maioneză de casă

• 40 g smântână grasă (aprox. 2 linguri)

• 5–10 ml oțet, după gust (1–2 linguriță)

• 1 cățel de usturoi (aprox. 4 g)

• 5 g chives / arpagic verde, tocat fin (aprox. 1 lingură)

• Sare celtică, după gust

Pentru maioneza de casă, dacă o prepari

• Pentru un lot de maioneză de aprox. 300 g: 1 ou întreg, preferabil pasteurizat, 250 g ulei de floarea-soarelui, 5 ml oțet și un praf de sare celtică. În salată folosești 100 g.

PREPARARE

1. Coace vinetele întregi, pe plită sau grătar, întorcându-le până când coaja este arsă și miezul moale. La cuptor, coace la 220°C aproximativ 40–50 de minute, în funcție de mărime.

2. Curăță vinetele și lasă pulpa să se scurgă într-o sită 45–60 de minute. Las-o să se răcească complet și cântărește aproximativ 900 g.

3. Pentru maioneză, pune oul, uleiul, cei 5 ml de oțet și un praf de sare într-un recipient îngust, potrivit blenderului vertical. Așază blenderul pe fund, pornește și ridică-l lent după ce baza se îngroașă. Folosește ingrediente la aceeași temperatură. Păstrează 100 g pentru salată.

4. Toacă pulpa de vinete cu un cuțit și zdrobește fin cățelul de usturoi.

5. Amestecă vinetele cu 100 g maioneză, smântâna și usturoiul. Adaugă chives tocat fin, sare celtică și o linguriță de oțet. Gustă înainte de a adăuga a doua linguriță.

6. Acoperă și lasă la frigider aproximativ 30 de minute înainte de servire.

Cantități orientative pentru 900 g de vinete coapte și bine scurse. Oțetul se adaugă treptat, după gust. Păstrează salata și maioneza la frigider, în recipiente închise, și consumă-le cât mai curând.

Thermomix TM6

Preparare la Thermomix TM6, cu maioneză făcută în aparat. Vinetele se coc separat și se folosesc complet răcite și bine scurse.

INGREDIENTE

Pentru vinete și salată

• 4 vinete medii (aprox. 1,6–2 kg crude; reper: 900 g pulpă coaptă, curățată și bine scursă)

• 100 g maioneză de casă

• 40 g smântână grasă (aprox. 2 linguri)

• 5–10 ml oțet, după gust (1–2 linguriițe)

• 1 cățel de usturoi (aprox. 4 g)

• 5 g chives / arpagic verde, tocat fin (aprox. 1 lingură)

• Sare celtică, după gust

Pentru maioneza de casă, dacă o prepari

• Pentru un lot de maioneză de aprox. 300 g: 1 ou întreg, preferabil pasteurizat, 250 g ulei de floarea-soarelui, 5 ml oțet și un praf de sare celtică. În salată folosești 100 g.

PREPARARE

1. Coace vinetele întregi, pe plită sau grătar, întorcându-le până când coaja este arsă și miezul moale. La cuptor, coace la 220°C aproximativ 40–50 de minute, în funcție de mărime.

2. Curăță vinetele și lasă pulpa să se scurgă într-o sită 45–60 de minute. Las-o să se răcească complet și cântărește aproximativ 900 g.

3. Cântărește separat 250 g ulei. În bol pune oul, 5 ml oțet și un praf de sare celtică. Cu paharul de măsurare așezat în capac, setează 1 min 30 sec / viteza 4, fără temperatură, și toarnă uleiul foarte lent pe capac, în jurul paharului, ca să curgă în fir subțire. Dacă mai rămâne ulei, continuă la aceeași viteză până îl încorporezi. Nu monta telul fluture. Ingredientele și bolul trebuie să fie la aceeași temperatură.

4. Transferă maioneza într-un recipient. Pentru salată cântărește 100 g; restul se păstrează separat la frigider.

5. În bolul gol pune usturoiul: 3 sec / viteza 8. Oprește și adună usturoiul de pe pereți cu spatula.

6. Adaugă cele 900 g de vinete reci și scurse: 5 sec / viteza 4. Verifică textura și, dacă le vrei mai fine, continuă încă 2–3 secunde.

7. Adaugă 100 g maioneză, 40 g smântână, o linguriță de oțet și sare celtică: 15 sec / sens invers / viteza 2, fără temperatură. Verifică omogenizarea; dacă este nevoie, amestecă manual cu spatula.

8. Adaugă chives tocat fin și încorporează-l cu spatula. Gustă și ajustează oțetul și sarea. Acoperă și lasă la frigider aproximativ 30 de minute înainte de servire.

1/8 din salată, fără pâine: Energie aprox. 129 kcal · Proteine aprox. 1,3 g · Carbohidrați aprox. 2,1 g · Grăsimi aprox. 12,8 g