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 lingurițe)
- 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.