

KAPORMÁRTÁS ÍNYENCEKNEK hellovidek.hu receptje nyomán

Hozzávalók:

1 csokor friss kapor

3 dl zsíros tejszín, vagy növényi megfelelője, pl. rizskrém, kókusz „tejszín” (Meggle, Alpro, The Bridge)

2 evőkanál vaj/margarin/ kókuszszsír/növényi olaj

0,5 dl fehérbor

1 evőkanál fehérborecet

1 teáskanál liszt/barna rizsliszt/ zabpehelyliszt

1 teáskanál cukor ízlés szerint, de el is hagyható

só ízlés szerint

Elkészítés:

Olvasszuk fel a vaját egy lábasban (az olajat természetesen nem kell), majd adjuk hozzá a finomra aprított kaprot. Főzzük kevergetve egy percig, majd vegyük le a lángot, ha kieresztette erőteljes illatát. Keverjük egy tálban csomómentesre a tejszínt és a lisztet, majd adjunk hozzá egy nagyon kevés sót, a fehérbort és az evőkanálnyi fehérborecetet. Ha édeskésen szeretjük, nyugodtan adhatunk hozzá még egy kevés cukrot, de vigyázzunk, nehogy szirupos legyen, ugyanis az elrontja az összhatást! Nekem cukor nélkül is édeskés volt. Forraljuk össze egy perc alatt, majd tálalhatjuk is.

A kapormártás jó kísérője egy finom sültnek, legyen az sertés, csirke vagy akár hal. A tojás is illik hozzá, de akár hús nélkül, burgonyanudlival vagy krokettel, tésztával is finom étel. A burgonya egyébként tökéletes választás a kapormártás mellé, akár hússal, akár hús nélkül.