

Padlizsánkrém kesu majonézzel:

Kesu majonéz:

10 dkg kesudió

1 dl forró forralt víz

1 kiskanál szagtalanított hidegen préselt napraforgó olaj

1 kiskanál citromlé

1 nagyobb csipet só

1 kiskanál rizsszirup

1 kiskanál mirin

A felforralt vizet ráöntjük a kesudióra, és fél órát állni hagyjuk. Majd leszűrjük, de a szűrőlevet meghagyjuk. A kesudiót turmix gépbe tesszük, és apránként hozzáadagolva az áztató vizet krémes állagúra aprítjuk, turmixoljuk. Majd hozzáadjuk a többi hozzávalót és teljesen összeturmixoljuk.

kb. 60 dkg padlizsán (3 kisebb), sütőben hőlégkeveréssel 180 fokon 45 perc alatt, megsütjük, hagyjuk kihűlni, lehámozzuk)

1 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál barna tahini krém

1 kis fej vörös hagyma apróra reszelve

1 kiskanál só

¼ kiskanál fehér bors

A turmixban lévő kesu majonézhez adjuk a hozzávalókat, és készre turmixoljuk, akár kenyérre kenve tálaljuk.

Köles kőrözött:

15 dkg kesudió

1,5 dl forró forralt víz

A felforralt vizet ráöntjük a kesudióra, és fél órát állni hagyjuk. Majd leszűrjük, de a szűrőlevet meghagyjuk. A kesudiót turmix gépbe tesszük, és apránként hozzáadagolva az áztató vizet krémes állagúra aprítjuk, turmixoljuk.

15 dkg hántolt köles

4,5 dl víz

A száraz kölest közepes tűzön a lábos alján állandó keverés mellett megpirítjuk (hogy átforrósodjanak a szemek szaga, illata legyen), majd felöntjük a vízzel, alacsony tűzön puhára pároljuk. Ha kész hozzáadjuk a leturmixolt kesut, hagyjuk langyosra hűlni.

1 evőkanál szagtalanított hidegen préselt napraforgó olaj

1 kiskanál citromlé

1 kiskanál só

1 kiskanál rizsszirup

2 kiskanál őrölt édesnemes pirospaprika

1 kis fej lereszelt vöröshagyma

1 kis csokor felaprított petrezselyem

2 dl vizet felforraltunk, kissé hagyjuk visszahűlni, majd a köles-kesu masszát a turmix gépbe tesszük, hozzáadjuk a vizet, összeturmixoljuk, majd a többi hozzávalót és

készre turmixoljuk, hagyjuk kihűlni, közben többször átkeverjük, majd (akár kenyérre kenve) tálaljuk.