



Τρεις κλασικές συνταγές για απίθανη ταραμοσαλάτα

Με πατάτα, με ψωμί ή με καρύδι; Όποια γεύση κι αν θεωρείτε ότι ανταποκρίνεται στην πραγματική, την αυθεντική, τη μοναδική ταραμοσαλάτα ένα είναι βέβαιο: Καθαρά Δευτέρα και Σαρακοστή χωρίς ταραμά δε γίνεται! Εδώ θα βρείτε τη συνταγή που τραβάει περισσότερο η όρεξή σας.

Με βασικό της συστατικό τον λευκό, με fino άρωμα, ταραμά ή τον οικονομικότερο, αλλά εξίσου νόστιμο κόκκινο, η τέλεια ταραμοσαλάτα έχει και τα μυστικά της. Προτιμήστε να τη χτυπήσετε στο μπλέντερ, θυμηθείτε να ρίχνετε το λαδάκι σταδιακά και μην ξεχνάτε, πως όσο πιο πολύ ώρα την χτυπάτε, τόσο πιο νόστιμη θα γίνει.

Πώς τη φτιάχνουμε;

Ταραμοσαλάτα με πατάτα

Υλικά: 100 γρ. ταραμά, χυμός από 2 λεμόνια, 2 πατάτες βρασμένες. και λιωμένες, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, 1 σφηνάκι νερό

Εκτέλεση: Χτυπάτε στο μπλέντερ τον ταραμά με το λεμόνι για 5'. Ρίχνετε σταδιακά το λάδι και ανακατεύετε διαρκώς. Προσθέτετε σταδιακά την λιωμένη πατάτα και στο τέλος το νερό. Ανακατεύετε για 2'-3' ακόμα.

Ταραμοσαλάτα με ψωμί

Υλικά: 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ταραμά, 1 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού μπαγιάτικο ψωμί, χωρίς κόρα, 1 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο, ο χυμός από 3 λεμόνια, 1 κρεμμύδι προαιρετικά

Εκτέλεση: Μουσκεύετε την ψίχα του ψωμιού και τη στύβετε πολύ καλά. Ρίχνετε τον ταραμά στο μπλέντερ (εάν έχει ίνες πρέπει να τον ξεπλύνετε σε 10' σε χλιαρό νερό και μετά να τον στραγγίσετε). Τον χτυπάτε με πολύ λίγο λάδι και προσθέτετε σιγά -σιγά το ψωμί, συνεχίζοντας το χτύπημα. Τρίβετε το κρεμμύδι σε λεπτό τρίφτη και το στραγγίζετε να φύγουν τα υγρά του. Το ρίχνετε στο μείγμα με τον ταραμά και ανακατεύετε. Κατόπιν, προσθέτετε το λάδι εναλλάξ με το χυμό του λεμονιού χτυπώντας ή ανακατεύοντας. Σερβίρετε γαρνίροντας με ελιές

Γίνεται και με καρύδια

Υλικά: 100γρ. ταραμά, 1 1/2 φλιτζάνι μπαγιάτικο ψωμί, μόνο την ψίχα, 2 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά, χυμό από 1 μεγάλο λεμόνι, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, 1/2 φλιτζάνι καρυδόψιχα

Εκτέλεση: Μουσκεύετε την ψίχα του ψωμιού και τη στύβετε πολύ καλά. Ρίχνετε τον ταραμά στο μπλέντερ μαζί με το ψωμί, τη φρυγανιά και τα καρύδια και ανακατεύετε για 5. Κατόπιν, προσθέτετε το λάδι εναλλάξ με το χυμό του λεμονιού ανακατεύοντας.

Πηγή: icookgreek.com.