

Valkosipulitahna

Σκορδαλιά

4	Perunaa
5-7	Valkosipulin kynttä
2 rkl	Vettä
1 dl	Neitsyt oliiviöljyä
1 rkl	Viinietikkaa tai sitruunamehua
	Suolaa



Kuori perunat ja keitä ne kypsiksi. Anna hiukan jäähtyä.

Survo perunat soseeksi. Murskaa valkosipuli joukkoon. Lisää vesi ja sekoita

Lisää joukkoon oliiviöljy ja viinietikka. Mausta suollalla.

Muunnelma: Perunat voit korvata vaalealla leivänsisuksella. Liota se ensin vedessä, jossa on hiukan viiniä ja puristeta kuivaksi.

* * * *

Mätitahna

Ταραμοσαλάτα

250 g	Mätiä
1	Sipuli
½ kg	Vaalean leivän sisus
	Mustapippuria
1½ dl	Oliiviöljyä
2	Sitruunan mehu
	Suolaa



Liota leivän sisus vedessä ja purista kuivaksi. Hienonna.

Kuori ja pienennä sipuli.

Purista sitruunoista mehu

Laita sipuli ja mäti tehosekoittimeen. Hienonna.

Lisää joukkoon leipää ja pippuria. Hienonna ja lisää leipää.

Anna koneen käydä ja lisää öljy ja sitruunamehu vuorotellen ohuena nauhana.

Jos mäti on tuoretta ja suolatonta lisää suolaa tarpeen mukaan.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa leipää, pippuria tai sitruunaa.