



## Összetevők 4 fő részére

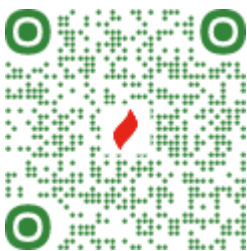
♦ = Kotányi Produkta

### A bundás olívához

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 200 g  | Olívbogyó, nagy, magozott |
| 150 g  | Manchego sajt             |
| 1 db   | Tojás                     |
| 60 g   | Panko morzsa              |
| 6 ek   | Liszt                     |
| 500 ml | Olaj a sütéshez           |

### A chilis majonézhez

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 3 gerezd | Fokhagyma                  |
| 3 db     | Tojássárgája               |
| 200 ml   | Olívaolaj                  |
| 2 ek     | Citromlé, frissen facsarva |
| 1 csipet | ♦ Birdseye Chili           |
| 1 csipet | ♦ Himalája só              |
| 1 csipet | ♦ Feketebors, egész        |



# Bundázott olíva chilis majonézzel

⌚ 30—40 Perc 

## Elkészítés

- 1 Először a chilis majonézt készítjük el. Ehhez meghámozzuk és szétzúzzuk a fokhagymát. Majd hozzáadjuk a tojássárgáját, a sót, a borsot és a Birdseye Chilit.

**TIPP:** Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.

- 2 A hozzávalókat egy magas edényben botmixerrel fehéredésig és krémesre keverjük. Ehhez először cseppenként adjuk hozzá az olajat, később pedig folyamatos keverés közben lassan öntjük bele a maradékot. Ezután citromlével és a fűszerekkel ízesítjük. Hűtőbe tesszük.
- 3 Minden kimagozott olívbogyóba egy kis manchego-t teszünk, majd előkészítjük a panírozáshoz a lisztet, a felvert tojást és a pankót.
- 4 A megszokott módon bepanírozzuk az olívbogyókat. Majd az olajban aranybarnára sütjük. Ha kész, konyhai papírtörlőre szedjük.
- 5 A ropogós olívbogyókat a chilis majonézzel és a többi tapas-szal együtt tálaljuk.