Bundázott olíva chilis majonézzel

30—40 Perc

Elkészítés

1 Először a chilis majonézt készítjük el. Ehhez meghámozzuk és szétzúzzúk 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 olívabogyóba egy kis manchego-t teszünk, majd előkészítjük a panírozáshoz a lisztet, a felvert tojást és a pankót.

4 A megszokott módon bepanírozzuk az olívabogyókat. Majd az olajban aranybarnára sütjük. Ha kész, konyhai papírtörlőre szedjük.

5 A ropogós olívabogyókat a chilis majonézzel és a többi tapas-szal együtt tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A bundás olívához

200 g	Olívabogyó, 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