



Миди с препечена ванилия и черен чесън Мауо



Тази рецепта е за малко предястие

СЪСТАВКИ

За пастата:
Една луковица черен чесън
Приблизително 200 г **майонеза**,
или от буркан, или домашна

За мидите:
Миди (1 кг)
1 шушулка ванилия
2 супени лъжици олио за
препичане
Нарязан кориандър за
гарнитура

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Малката ферментация превръща чесъна в ароматно чудо. Ароматите напомнят на сини сливи, ванилия, женско биле и балсамов оцет.

С помощта на нож намачкайте 5 до 6 скилидки черен чесън, докато образуват паста. Смесете пастата с чесъна и овкусете със сол и черен пипер. Сложете в хладилника за един час.

Разрежете шушулката ванилия на две и я запечатайте леко в горещо олио.

Добавете мидите и варете на умерен огън 5 до 6 минути в тенджерата или тиган, като ги подхвърляте леко от време на време. Мидите, приготвени без добавяне на вода, запазват повече от оригиналния си вкус!

Сервирайте в купа или тава за печене с черен чесън мауо отстрани. Чесънът трябва да е със стайна температура, затова го извадете от хладилника, преди да започнете да готвите мидите.

По желание украсете с нарязан на ситно кориандър.

Тази рецепта е за малко предястие. За да го сервирате като основно ястие, просто удвоете количеството миди и сервирайте с печени на фурна картофи.