

Articsóka aioli mártásban - Artichauts sauce aioli

Hozzávalók

2 nagy articsóka vagy 4 kicsi
2 dl olívaolaj
4 gerezd fokhagyma
1 citrom leve
1 tojássárgája
só
bors

Elkészítés

A fokhagymás összezúzzuk, összekeverjük a tojássárgájával. Sózzuk, borsozzuk, majd hozzáadjuk a citromlevet, végül az olívaolajat is hozzáöntjük. Az articsókákat megszabadítjuk száraiktól, és sós vízben megfőzzük. Az articsóka nagyon finom fűszeres ízű növény. Érdeemes a fiatal, kisebb bimbókat venni, és frissen fogyasztani. Ne készítsük alumíniumedényben, mert elszíneződik, és fémes íze lesz. Forrástól számítva 25 percig fő, de ezt az időt lecsökkenthetjük, ha kuktát használunk, amiben már 10 perc alatt elkészül. A megfőtt articsókát lecsepegtetjük, megvárjuk, míg kihűl, majd kinyomkodjuk belőle a vizet. A szószt külön tálaljuk, és csak a fogyasztáskor mártogatjuk bele az articsókákat.