

ממרח זרעי חרדל מותססים

*

עם השנים פיתחתי שני מתכונים לממרחי חרדל: אחד מזרעים מותססים והשני מזרעים יבשים, שתוססים במהלך ההכנה. לכל אחד מהם טעם מעניין וייחודי.

חומרים לצנצנת של 1/2 ליטר:

- 1 1/2 כוסות זרעי חרדל מותססים
- 1/3 כוס חומץ בן יין אדום או לבן
- 1 כף כורכום יבש טחון
- 1 כף דבש ענבים או דבש דבורים
- 1/2 כוס שמן זית

הכנה:

- טוחנים בבלנדר את כל החומרים לעיסה חלקה.
- הממרח נשמר במקרר עד 1/2 שנה.

ממרח חרדל מזרעים יבשים

*

מתכון שפיתחתי עם חברי האופה רומן גילר, כשעוד חשבת שאהיה סנדוויצ'איי. הממרח יותר חריף מהקודם וגם דומה יותר לחרדל המסחרי שקונים בחנות. שימו לב: לעיתים לוקח לחרדל כמה שבועות לאבד את המרירות.

חומרים לצנצנת של כ־600 מ"ל:

- 2/3 כוס זרעי חרדל
- 2 כפות זרעי כוסברה
- 1 כוס יין אדום יבש
- 1/3 כוס חומץ בן יין
- 3 כפות דבש (או דבש ענבים, תאנים, סילאן)
- 2 כפיות מלח
- 1/2 כפית כורכום
- 1/3 כוס שקדים טחונים

הכנה:

1. משרים בקערה את כל החומרים ל־24 שעות בטמפרטורת החדר.
2. במעבד מזון טוחנים את כל החומרים למשחה.
3. בקערה מכוסה מניחים בטמפרטורת החדר למשך שבועיים. מערבבים פעם ביומיים.
4. מכניסים לצנצנת ומעבירים למקרר.

התססה לקטית. ירקות בתמיסת מלח

ממרח זרעי חרדל מוחסטים / ממרח חרדל מזרעים יבשים