

Σπιτική Ταραμοσαλάτα με Σησαμέλαιο

Η καθαρά δευτέρα θέλει τον Ταραμά της! Και η [λαγάνα](#) θέλει τον Ταραμά της! Μπορείς να πάρεις έτοιμη Ταραμοσαλάτα αλλά μπορείς να φτιάξεις και στο σπίτι!

Το βασικό πλεονέκτημα είναι ότι ελέγχεις τα υλικά και ειδικά το λάδι που σε πολλές έτοιμες ταραμοσαλάτες μπορεί να είναι χαμηλής ποιότητας. Στην σπιτική ταραμοσαλάτα μπορείς να βάλεις ότι λάδι θες. Εμείς προτείνουμε Σησαμέλαιο που εκτός από πολύ υγιεινό, δίνει και μία υπέροχη γεύση στην Ταραμοσαλάτα!

Στο σούπερ μάρκετ, μπορείς να πάρεις έτοιμο ταραμά συσκευασμένο, στα ψυγεία με τις έτοιμες σαλάτες αλλά μπορείς να πάρεις και έτοιμη ταραμοσαλάτα στην βιτρίνα κάπου στα τυριά-αλλαντικά. Εκεί θα βρεις συνήθως και τον ταραμά που χρειάζεσαι για να φτιάξεις μόνο σου ταραμοσαλάτα. Προσοχή γιατί μπορεί να μπερδευτείς. Αν θες να φτιάξεις μόνο σου ταραμοσαλάτα, καλό είναι να πεις στον υπάλληλο ότι θες ταραμά για να φτιάξεις μόνος σου.

Υπάρχουν 2 είδη ταραμά. Ο κόκκινος και ο λευκός. Όταν τους αγοράζεις στην πρωτογενή μορφή για να φτιάξεις σπιτική ταραμοσαλάτα και οι 2 έχουν κοκκινωπή απόχρωση. Ο ένας όμως είναι πολύ πιο σκουρόχρωμος. Μπορείς να φτιάξεις με οποιον θες. Ο ένας δίνει στο τέλος ροζ ταραμά ενώ ο άλλος λευκό. Λάβε όμως υπόψιν ότι πολλές από τις έτοιμες ροζ ταραμοσαλάτες του εμπορίου έχουν μέσα και χρωστικές ύλες.

Αμα θες μπορείς να φτιάξεις ταραμοσαλάτα με συνδυασμό λευκού και κόκκινου ταραμά. Εμείς βάλαμε και τα 2 αλλά επειδή βάλαμε και σταρένια παξιμάδια ολικής αντί για λευκό ψωμί το χρώμα βγήκε άσπρο-μπεζ. Ακολουθεί η συνταγή!



ΥΛΙΚΑ

- 50 γρ.Ταραμάς Λευκός
- 50 γρ. Ταραμάς κόκκινος
- 200 γρ. ψίχα ψωμιού ή σταρένια παξιμάδια ολικής
- 1/2 λεμόνι
- 1/2 κρεμμύδι (προαιρετικά)
- 1 κουταλάκι ξύδι
- λίγο πιπέρι
- 1/2 κούπα παρθένο σησαμέλαιο (Χαίτογλου)
- 1/2 ποτήρι νερό

Χρησιμοποιούμε [αυτό εδώ το multi](#) από κατάστημα [vicko](#) που είναι τώρα σε προσφορά 9.90 ευρώ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θρυμματίζεις τα παξιμάδια στο μούλτι.

Μπορείς αν θες πρώτα να τα μουσκέψεις. Διαφορετικά προσθέτεις λίγο 50ml νερό μετά. Αν χρησιμοποιείς ψωμί το μουσκεύεις και το στεγνώνεις πριν προχωρήσεις.

Βάζεις στο πολυμίξερ τον ταραμά και το κρεμμύδι και χτυπάς για μισό λεπτό.

Στη συνέχεια βάζεις λίγο πιπέρι και το παξιμάδι ή την ψίχα του ψωμιού.

Χτυπάς και προσθέτεις σιγά σιγά το ξύδι, σησαμέλαιο και λεμόνι.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να δοκιμάσεις και αν χρειαστεί προσθέτεις ψωμί, ξύδι, λάδι, πιπέρι ή χυμό λεμόνι ανάλογα με το πως σου αρέσει. Σερβίρεις και απολαμβάνεις πάνω σε [οπτική λαγόνα!](#)

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!! ☐



