Ταραμοσαλάτα παραδοσιακή "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Τάσος Ψιλόπουλος

Παραδοσιακή συνταγή: **"ταραμοσαλάτα"**



Την Καθαρά Δευτέρα, τη Σαρακοστή και σε κάθε νηστεία στο Ελληνικό τραπέζι μας δεν λείπει η παραδοσιακή ταραμοσαλάτα!!

Υλικά

- 150 γρ. λευκός ταραμά
- 75 γρ. κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- 95 γρ. κρεμμύδι σοφρίτο (**δείτε στο τέλος την συνταγή**)
- 500 γρ. ηλιέλαιο
- 65 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. νερό, κρύο
- 20 γρ. λεμόνι, χυμός

Εκτέλεση

Σε μια κανάτα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο.

Σε ένα μπλέντερ ή πολυμηχάνημα ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το νερό και τα αλέθουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Συνεχίζουμε να αλέθουμε και προσθέτουμε στο μείγμα τα δύο είδη του λαδιού πολύ αργά στην αρχή, σχεδόν σταγόνα-σταγόνα και όταν η σάλτσα αρχίσει να πήζει, σε συνεχή ροή.

Διορθώνουμε τη υφή του ταραμά με το κρύο νερό, αν χρειάζεται και το διατηρούμε στο ψυγείο.

Για το κρεμμύδι σοφρίτο
- 600 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 60 γρ. ελαιόλαδο
- αλάτι

Εκτέλεση
Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι, αλατίζουμε και ιδρώνουμε χωρίς να πάρει χρώμα μέχρι να μαλακώσει εντελώς.

Κρυώνουμε και διατηρούμε στο ψυγείο.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ και πάνω απ' όλα νηστεία!!!!

Chef **Τάσος Ψιλόπουλος,** Blogspot: **syntagespouaresoun.blogspot.gr**