

GOMBÁS CSALAMÁDÉ / SZENDVICSKRÉM



Hozzávalók:

- 1 kg szeletelt friss gomba
- 500 g vöröshagyma
- 3 db piros paprika
- 3 db kockákra vágott, hámozott paradicsom
- 200 g ketchup
- 4 gerezd aprított fokhagyma
- fűszerek az ízesítéshez:
 - chili paprika
 - provance-i fűszerkeverék
 - őrölt kömény
 - só
 - bors

Elkészítés:

1. Az apróra vágott vöröshagymát pirítsuk egy vastagabb talpú edényben, adjuk hozzá a gombát, a hámozott szeletelt paradicsomot és a ketchupot.
2. Ízesítsük fokhagymával, apróra vágott chili paprikával, provance-i fűszerkeverékkel, sóval és borssal.
3. Kis ideig pároljuk, majd ha kész, töltsük üvegekbe.
4. A csalamádé kiválóan illik a pirított kenyérhez.