



Σαντορινιοί Ντοματοκεφτέδες με φάβα και σαλάτα από φύλλα καρότου και καπνιστό χέλι

Τραγανοί, παραδοσιακοί ντοματοκεφτέδες με μια μοντέρνα εκδοχή της φάβας Σαντορίνης και σαλάτα από τα φύλλα του καρότου και καπνιστό χέλι

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη φάβα

150g φάβα
Σαντορίνης
1 κλωνάρι σέλερι
1 μικρό κρεμμύδι
1 καρότο μέτριο
μέγεθος
70g ελαιόλαδο
4 κλωνάρια φρέσκο
θυμάρι
1 μανταρίνι
ζεματισμένο 3 φορές
400g ζωμό λαχανικών
ή κότας
αλάτι, πιπέρι piment
d'espelette
50g εξτρα ελαιόλαδο

Για τους

ντοματοκεφτέδες

400g ντοματίνια
1 κρεμμύδι μικρό
15 φύλλα δυόσμο
(περίπου)
10 μεγάλα φύλλα
βασιλικό (περίπου)
αλάτι, πιπέρι piment
d'espelette
100g αλεύρι περίπου
ανάλογα με τα υγρά
που έχουν τα
ντοματίνια
100ml περίπου
ελαιόλαδο για το
τηγάνισμα

Εκτέλεση

Φάβα

- Καθαρίζουμε και πλένουμε το καρότο, το σέλερι και το κρεμμύδι.
- Τα κόβουμε λεπτές φέτες.
- Βάζουμε σε μια κατσαρόλα, το ελαιόλαδο, και τα λαχανικά που κόψαμε προηγουμένως μαζί με το φρέσκο θυμάρι και τη φάβα.
- Τσιγαρίζουμε για 4- 5' ανακατεύοντας.
- Σβήνουμε με 400g ζωμό λαχανικών ή κοτόζουμο και μαγειρεύουμε για 25'.
- Αφαιρούμε το θυμάρι και βάζουμε στο μπλέντερ τη φάβα μαζί με το μανταρίνι και το έξτρα ελαιόλαδο.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι piment d'espelette.

Ντοματοκεφτέδες

- Κόβουμε σε ακανόνιστους μικρούς κύβους τα ντοματίνια.
- Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
- Τοποθετούμε σε μία μπασίνα τα ντοματίνια και το κρεμμύδι.
- Προσθέτουμε 15 φύλλα δυόσμο και 10 φύλλα βασιλικό.
- Αλατίζουμε και αφήνουμε να μαριναριστούν για 10' ώστε να βγάλουν τα υγρά τους.
- Με το χέρι μας στύβουμε καλά όλο το μείγμα.
- Σουρώνουμε το μισό περίπου από το νερό που έχει δημιουργηθεί και προσθέτουμε το αλεύρι. (Αν θέλουμε θα μπορούσαμε να προσθέσουμε και 1 αυγό για πιο σφιχτό αποτέλεσμα)
- Το αποτέλεσμα πρέπει να είναι ένας σφιχτός χυλός.

Σαντορινιοί Ντοματοκεφτέδες με φάβα και σαλάτα
από φύλλα καρότου και καπνιστό χέλι



Για τη σαλάτα από φύλλα καρότο και χέλι

1 χούφτα φύλλα από καρότο

1 μικρό καρότο

3 μικρά φρέσκα κρεμμύδια

1 φιλέτο καπνιστό χέλι

2- 3 κ. σ. ελαιόλαδο

5- 6 σταγόνες ξύδι βαλσάμικο παλαιώσης αλάτι και πιπέρι piment d'espelette

- Ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά το ελαιόλαδο και προσθέτουμε με ένα κουτάλι τους ντοματοκεφτέδες (προσοχή όχι πολύ κοντά ο ένας στον άλλο).
- Μαγειρεύουμε από την κάθε πλευρά για 3- 4' να μαγειρευτεί μέχρι μέσα και να πάρει ωραίο χρώμα.

Σαλάτα

- Πλένουμε τα φύλλα του καρότου, τα στεγνώνουμε και τα ψιλοκόβουμε πολύ καλά.
- Κόβουμε λεπτές φέτες τα φρέσκα κρεμμύδια και το καρότο.
- Τα τοποθετούμε όλα σε ένα μπολ και προσθέτουμε το καπνιστό χέλι κομμένο σε κύβους.
- Ενσωματώνουμε 2- 3 κ. σ. ελαιόλαδο και λίγες σταγόνες βαλσάμικο ξύδι παλαιώσης (εδώ έχουμε χρησιμοποιήσει του Κώστα Λαζαρίδη).

Σερβίρισμα

Τοποθετούμε τη φάβα σε ένα πιάτο, από πάνω τους ντοματοκεφτέδες και γαρνίρουμε με τη σαλάτα.

Tip

Σε αυτή τη συνταγή προτιμώ αυτό πιπέρι piment d'espelette, εσείς αν θέλετε μπορείτε να βάλετε απλό πιπέρι.