



Μπρουσκέτα με λεμονόχορτο, αρωματικό βούτυρο, μαρμελάδα από μοσχολέμονο, κάπαρη και αυγοτάραχο

Φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί με αυγοτάραχο Μεσολογίου, μαρμελάδα από λεμόνι, αρωματικό βούτυρο και κάπαρη

Υλικά

Για την μπρουσκέτα

2 λεπτές φέτες
χωριάτικο ψωμί
25g μαρμελάδα
μοσχολέμονο (λάιμ)
10 φέτες αυγοτάραχο
10 καπαρόκουμπα
20g αρωματικό
βούτυρο
λίγα φύλλα μαϊντανό

Για το αρωματικό βούτυρο

250g βούτυρο σε
θερμοκρασία
δωματίου
½ μάτσο μαϊντανό
ξύσμα από 2 λάιμ
αλάτι, πιπέρι

Για τη μαρμελάδα λάιμ

6 λάιμ
100g ζάχαρη

Εκτέλεση

Αρωματικό βούτυρο

- Τοποθετούμε σε ένα σκεύος το βούτυρο.
- Κόβουμε λεπτές φέτες τα φύλλα του μαϊντανού και τα προσθέτουμε στο βούτυρο.
- Αλατοπιπερώνουμε και ξύνουμε τα 2 λάιμ.
- Ανακατεύουμε καλά.
- Τοποθετούμε σε μια μεμβράνη το βούτυρο και τυλίγουμε σαν λουκάνικο.
- Διατηρούμε για μια εβδομάδα στο ψυγείο ή 1 μήνα στην κατάψυξη.

Μαρμελάδα λάιμ

- Παίρνουμε τα φιλέτα από τα λάιμ, και τα βάζουμε σε κατσαρολάκι μαζί με τη ζάχαρη.
- Φέρνουμε σε βρασμό και συμπυκνώνουμε μέχρι να πήξει το σιρόπι.
- Αφήνουμε στην άκρη.

Σερβίρισμα μπρουσκέτας

- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και ψήνουμε το ψωμί.
- Αλείφουμε όσο είναι ζεστό με το αρωματικό βούτυρο.
- Απλώνουμε τις φέτες αυγοτάραχο.
- Ραντίζουμε από πάνω με τη μαρμελάδα λάιμ.
- Τοποθετούμε την κάπαρη ξαρμυρισμένη σε νερό και τα φύλλα κάπαρης.



Tips

*Τα αρωματικά βούτυρα, είναι ένας πολύ γρήγορος τρόπος να δώσουμε γεύση σε μια σάλτσα ή να δυναμώσουμε τη γεύση σε ένα σάντουιτς.

** Το αυγοτάραχο είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και προέρχεται από ένα ψάρι συγγενές του κέφαλου, τη μπάφα.