

# ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



## Σκορδαλιά με καρύδια

### ΥΛΙΚΑ

- 5 σκελίδες σκόρδο
- Ξερό ψωμί περίπου 250 γρ. χωρίς κόρα
- 50 γρ. καρυδόψυχα
- Αλάτι, ξύδι
- Παρθένο Σησαμέλαιο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ξύλινο γουδί σπάμε το σκόρδο με το αλάτι, λίγο ξύδι και λίγο Παρθένο Σησαμέλαιο μέχρι όλα αυτά να γίνουν ένας πολτός. Προσθέτουμε το βρεγμένο στημένο ψωμί και τα 2/3 του καρυδιού. Πιέζοντας κυκλικά με το γουδοχέρι και προσθέτοντας λίγο λίγο Παρθένο Σησαμέλαιο, δουλεύουμε τη σκορδαλιά μέχρι να ομογενοποιηθεί και να αφρατέψει.

*Ανακατεύουμε και πιέζουμε σταθερά, ελέγχοντας πάντα την ποσότητα του Παρθένου Σησαμελαίου για να μην κόψει η σκορδαλιά. Στο τέλος προσθέτουμε και το υπόλοιπο καρύδι ψιλοκομμένο.*