



#ΜένωΣπίτι

Πώς η Nigella Lawson με έσωσε από τη λιγούρα με ένα μανιτάρι



Εχουν περάσει αρκετά χρόνια, όμως ακόμη θυμάμαι την πρώτη μου «συνάντηση» με την Nigella Lawson, αγαπημένη food writer, εκπληκτική τηλεοπτική παρουσιάστρια, σ' ένα μικρό διαμέρισμα στο Λονδίνο: εγώ βρισκόμουν μπροστά από την τηλεόραση κι εκείνη πίσω από αυτή. Δεν ξέρω τι ακριβώς με κράτησε και παρακολούθησα ολόκληρη την εκπομπή της, αλλά υποθέτω ότι με κέρδισε με την αμεσότητά της και τον βελούδινο τρόπο που παρουσίαζε όλα τα πράγματα. Domestic goddess, με τα όλα της.

Έκτοτε αγόρασα όλα τα βιβλία της, χωρίς καθόλου να με απασχολούν τα σχόλια των Άγγλων φίλων μου, οι οποίοι τη θεωρούσαν υπερεκτιμημένη και λίγο παραπάνω από το επιτρεπτό όριο της κομψότητας, celebrity. Δεν με απασχόλησε στο ελάχιστο η γνώμη τους. Ποτέ. Την είχα λατρέψει. Παίζει, μάλιστα, σοβαρά το ενδεχόμενο έκτοτε να μετεξελιχθικα σε εκείνη την "one of a kind" groupie που έχει δει σχεδόν όλες τις εκπομπές της. Εις τριπλούν. Μπορεί να γελάσετε, αλλά θέλω να σας πω ότι τελικά μόνο κέρδος είχα. Ειδικά αυτή την περίοδο που αναγκαστικά το μεγαλύτερο μέρος των γευμάτων αναγκάζομαι να το παρασκευάζω μόνη μου στο σπίτι, στέλνω κάθε φορά στην

Nigella νοερά φίλιά, θετική ενέργεια και άπειρα ευχαριστώ, γιατί μου έχει «κληροδοτήσει» γρήγορες συνταγές, πάντα πετυχημένες οι οποίες θέλουν λίγα υλικά, που μπορώ να βρω εύκολα. Και το κυριότερο; Δεν με προβληματίζουν ποτέ.

Η πιο εύκολη από αυτές και σταθερά λατρεμένη, την οποία αναδημοσίευσε μάλιστα πρόσφατα στον λογαριασμό της στο Instagram, είναι το Mushroom Steak Sandwich (βρίσκεται και στο βιβλίο της How to Eat). Για αυτή την απίστευτα νόστιμη λιχουδιά θα χρειαστείτε ένα μεγάλο μανιτάρι portobello, μια γενναία κουταλιά της σούπας εκλεκτό βούτυρο, μισή σκελίδα πολτοποιημένο σκόρδο, ένα ψωμάκι ciabatta ή οποιοδήποτε ποιοτικό ψωμί για σάντουιτς σας αρέσει, μισό κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα dijon, λίγο χυμό λεμονιού, αλάτι, ελάχιστο φιλοκομμένο μαϊντανό και μερικά μαρουλόφυλλα ή φύλλα iceberg.

Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να τοποθετήσετε το μανιτάρι σε ταψάκι με τη λεία πλευρά προς τα κάτω και να το γεμίσετε με το μείγμα που θα φτιάξετε ανακατεύοντας τον μαϊντανό, το σκόρδο, το αλάτι και τον χυμό λεμονιού. Θα ψήσετε μετά το μανιτάρι σας στους 200°C, σε προθερμασμένο φούρνο, για είκοσι λεπτά. Κατόπιν, θα κόψετε το ψωμάκι στα δύο και θα βουτήξετε την εσωτερική μόνο πλευρά από τις δύο φέτες στα σκουρόχρωμα, γευ-

στικά υγρά του ταψιού για λίγα δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια θα αλείψετε την ίδια πλευρά με τη μουστάρδα, θα προσθέσετε τα μαρουλόφυλλα και το ψημένο, ευωδιαστό μανιτάρι και θα φυλακίσετε το περιεχόμενο, κλείνοντας τα δύο κομμάτια ψωμιού. Εγώ προσθέτω από πάνω, για έξτρα νοστιμιά, λίγο ανθό αλατιού και ραντίζω με λίγο επιπλέον χυμό λεμονιού, αλλά αυτό είναι προαιρετικό. Οφείλω να σας προειδοποιήσω ότι ένα σάντουιτς δε θα σας είναι αρκετό, καθώς θα ξελογιαστείτε από τη γεύση του portobello που θυμίζει κρέας και την comfort αίσθηση του βουτύρου, οπότε λάβετε τα μέτρα σας!

