

Ντάκος με γάυρο μαρινάτο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή Νένα Ισχυρνόγλου

Φωτογραφίες Γιώργος Δρακόπουλος

Υλικά

- 4 μεγάλοι ή 8 μικροί ντάκοι (κριθαροκουλούρες)
- περίπου 12 φιλέτα γαύρου μαρινάτου (σε βαζάκι ή σε μικρό, πλαστικό δισκάκι μέσα σε λάδι - στο τμήμα με τα αλίπαστα ή στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ) ή 12 φιλέτα αντζούγιας ξαλμυρισμένα
- 1 μικρό βαζάκι κρίταμο (80 γρ.) στραγγισμένο από την άλμη του (σε παντοπωλεία) ή καππαρόφυλλα ή κουμπιά κάππαρης, καλά ξεπλυμένα
- 1 μεγαλούτσικη ντομάτα (περίπου 200 γρ.), τριμμένη
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Σάλτσα μαϊντανού

- 1/3 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- χυμός και ξύσμα από 1 λεμόνι (ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό)
- 1/2 κουτ. γλυκού σκόνη μουστάρδας ή 1 κουτ. γλυκού μουστάρδα τύπου ντιζόν
- 1 μικρή καυτερή κόκκινη πιπερίτσα ή μια πρέζα καυτερό κόκκινο πιπέρι (προαιρετικά)
- 1/2 κουτ. γλυκού φρέσκια ρίγανη ή ξερή στην ίδια ποσότητα

- 3 κουτ. σούπας φύλλα μαϊντανού, χοντροκομμένα
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Μερίδες 4

Προετοιμασία 25´-35´

Διαδικασία **Σάλτσα:** Ρίχνουμε όλα τα υλικά για τη σάλτσα στο μπλέντερ ή στο μούλτι, εκτός από το μαϊντανό, και τα χτυπάμε καλά. Προσθέτουμε το μαϊντανό και χτυπάμε για λίγο με διακοπτόμενη λειτουργία ώστε να ψιλοκοπεί το μυρωδικό αλλά να μην λιώσει τελείως.

Σερβίρισμα: Για να σερβίρουμε, βρέχουμε ελαφρώς τους ντάκους (μόνο αν είναι πολύ σκληροί). Μοιράζουμε στους ντάκους τη μισή ποσότητα της σάλτσας, τις τριμμένες ντομάτες με τους χυμούς τους και αλατοπιπερώνουμε. Μοιράζουμε από πάνω το κρίταμο και τελειώνουμε με τα φιλετάκια του γαύρου. Περιχύνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα μαϊντανού και σερβίρουμε αμέσως.

Συνοδεύουμε με Οι ντάκοι είναι ένα ελαφρύ μεσημεριανό ή βραδινό γεύμα.

Πηγή: gastronomos.gr