



της

Αναστασίας Λαμπρία

Τη λεμονού μου στη Λαϊκή την λένε Γωγώ. Τριαντάρα, όμορφη, δυνατή, γυμνασμένη. Σήμερα είναι η μέρα που θα την συναντήσω κάτω από το μπαλκόνι μου. Απ' όλα όσα εμπορεύεται (καρότα, πιπεριές και λοιπά ζαρζαβάτια) το αγαπημένο μας θέμα είναι τα λεμόνια. Δεν μιλάμε για τέλεια στην όψη, κερωμένα στην κόψη. Μιλάμε για χοντρόφλουδα, ενίοτε κακομούτσουνα αλλά πάντα αληθινά λεμόνια απ' την Κορινθία, που μοσχοβολούν. Από Παρασκευή σε Παρασκευή, η κουβέντα και η ανησυχία είναι να προλάβω τα αληθινά.

Όταν πια έχω μπόλικά (κι έχω κρατήσει και απόθεμα χυμού στην κατάψυξη μέσα σε παγοκυψέλες), φτιάχνω τα [μαροκινά παστωμένα με αλάτι της Αγλαίας](#). Από τότε που τα 'γραψε, ακολουθώ και πάντα στην κουζίνα έχω μια γυάλα γεμάτη.

Από αυτή τη γυάλα, που 'ναι σε πρώτη ζήτηση πάντα, βγάζω 1-2, κόβω, πετάω την πούλπα που βγαίνει πανεύκολα με ένα κουταλάκι για να ετοιμάσω τη συνοδεία του πέστο. Πάνω σε ψημένο ψωμί, σε στρώματα και τα δύο. Για να τιμήσουν την ωραιότερη λύση στο πρόχειρο τραπέζι, τα λεγόμενα ψωμοτύρια.

Με πέστο και παστά λεμόνια

- **2 φλιτζάνια σπανάκι πλυμένο και κομμένο ψιλό (υπάρχει ακόμη!)**
- **½ φλιτζ. φρέσκο θυμάρι**
- **½ φλιτζ. ψημένο κουκουνάρι**
- **2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες**
- **½ φλιτζ. τριμμένη παρμεζάνα**
- **αλάτι**
- **½ φλιτζ. ελαιόλαδο και λίγο ακόμη για το λάδωμα του ψωμιού**
- **½ φλιτζ. ανάμικτο γιαούρτι σακκούλας με κρέμα γάλακτος**
- **2 κουταλιές ψιλοκομμένα λεμόνια**
- **6 μεγάλες, παχουλές φέτες από καρβέλι ψωμί**

Στο ξύλινο απλωτό γουδί ανακατεύω το σπανάκι, το θυμάρι, τα μόλις ψημένα κουκουνάρια, το σκόρδο, την παρμεζάνα και λιγάκι αλάτι. Τα τρίβω, χτυπάω, λιώνω, τα δουλεύω καλά και μετά αρχίζω λίγο λίγο να προσθέτω λάδι ώστε να πάρει μορφή το πέστο. (Όλη η διαδικασία μπορεί ευκολότερα να γίνει σε μίξερ αλλά ελλείψει μηχανής το γουδί κάνει τη δουλειά μια χαρά.) Αναμειγνύω το μίγμα κρέμας-γιαουρτιού με τα ψιλοκομμένα λεμόνια. Τη λεμονάτη αυτή κρέμα την αφήνω στο ψυγείο για μισή ώρα περίπου ώστε να δέσουν τα αρώματα καλά.

Ψήνω στο γκριλ τις φέτες το ψωμί, λαδωμένες και από τις δυο τους πλευρές. Από πάνω απλώνω χορταστική δόση πέστο και μετά από μια καλή κουταλιά της κρέμας λεμονιού.

Στην υγειά της Αγγαίρας.

[Φωτό και συνταγή βασισμένη το food52.com]

Πηγή: [.bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)