



Рецепты для гурманов



Салат из куриной печени, яблок и шампиньонов, заправленный соусом винегрет (с листьями салатов и помидоров)

(используется варочная панель)

Ингредиенты салата

- салат микс
- масло сливочное
- яблоко
- шампиньоны
- соль морская
- семена тыквы
- куриная печень
- помидоры черри
- красная смородина
- коньяк
- лук-сибулет (тонкие стрелки)

Обжарить на сливочном масле ломтики яблок и куриную печень, добавить коньяк, соль, перец. Перемешать салат микс с помидорами черри и ломтиками свежих шампиньонов, заправить соусом винегрет. Добавить обжаренную печень и яблоки. Сверху положить красную смородину, лук-сибулет и семена тыквы.

Ингредиенты заправки

- масло оливковое экстра вирджин
- гранатовый соус «наршараб»
- перец
- красный винный уксус
- соль

Технология приготовления заправки

Все компоненты перемешать в миске с глубоким дном, добавить специи.

Теплый салат из морепродуктов с авокадо, цукини и салатом радичио

(используется варочная панель)

Ингредиенты

- кальмары (кольца)
- авокадо
- цукини
- лук
- масло оливковое для жарки
- вино белое
- креветки тигровые
- салат радичио
- грейпфрут (сегменты)
- помидоры черри
- чеснок
- петрушка рубленая

Технология приготовления салата

Кальмары нарезать кольцами. На хорошо разогретой сковороде растопить оливковое масло, быстро обжарить креветки, затем кальмары, все залить белым вином, добавить соль и перец.

Цукини нарезать тонкой соломкой, слегка бланшировать в воде, перемешать с теплыми морепродуктами.

Салат радичио нарезать тонкой соломкой, выложить на блюдо, вокруг разложить сегменты грейпфрута, помидоры черри, кубики авокадо, морепродукты.

Заправить и украсить рубленой петрушкой.

Ингредиенты заправки

- масло оливковое экстра вирджин
- сок грейпфрута
- перец
- соль
- соус соевый

Технология приготовления заправки

В миске с глубоким дном перемешать все ингредиенты с помощью венчика, добавить специи.





Рецепты для гурманов

Закуска из запеченных баклажанов под сыром фета с заправкой из вяленых помидоров

(запекаем в духовом шкафу)

Ингредиенты

- баклажаны
- помидоры вяленые
- салат микс
- бальзамико
- базилик
- соль
- сыр фета
- помидоры черри
- масло оливковое
- чеснок
- тимьян свежий
- перец

Технология приготовления

Баклажаны в кожуре запечь в духовке при температуре 250 градусов до появления сильно прожаренной корочки, охладить очистить от кожуры. Выложить баклажаны в центр блюда, добавить соль, перец. На баклажаны положить ломтики сыра фета, вокруг полить соусом из вяленых помидоров, украсить базиликом и запеченными помидорами черри.

Технология приготовления запеченных помидоров черри

Помидоры черри банч положить в сковороду, добавить оливковое масло, чеснок, тимьян, соль, перец, бальзамический уксус и запекать при температуре 200 градусов в духовке, пока помидоры не потрескаются.

Ингредиенты заправки

- вяленые помидоры
- оливковое масло

Технология приготовления соуса

Вяленые помидоры в оливковом масле измельчить в блендере.

Семга на пару с помидорами биф

(готовятся в пароварке)

Ингредиенты

- стейк из семги
- салат микс
- соевый соус
- соль
- семена тыквы
- тимьян
- помидоры биф
- масло оливковое
- красный винный уксус
- перец
- чеснок
- лимон

Технология приготовления

Семгу нарезать на ровные ломтики, у помидоров снять кожу и удалить семена. На пергамент выложить поочередно семгу и помидоры, сверху посыпать солью, перцем, положить веточку тимьяна и чипсы чеснока. Блюдо полить оливковым маслом, уксусом и соевым соусом, закрыть пергамент в конверт и готовить на пару 1-12 минут.

При подаче украсить ломтиком лимона, салатом микс и семенами тыквы.