السلمون المحمر على الطريقة الشرقية

الشوربات

شوربة لسان العصفور بالروبيان

ملاحظة: الكمية لـ5 أشخاص

المقادير:

200 غرام من لسان العصفور (معكرونة)

120 غرام من الروبيان صغير الحجم

لتر ونصف اللتر من مرق الروبيان الجاهز

100 غرام من الجزر المقطع إلى مكعبات صغيرة

100 غرام من البراصيا (كراث شبيهة بالبصل) مقطعة إلى مكعبات صغيرة

50 غراماً من البصل المقطع ناعماً

نصف غرام من الزعفران

ربع كوب صغير من زيت الذرة

ملح وفلفل أبيض، حسب الرغبة

طريقة التحضير:

سخّني زيت الذرة في قدر صغير على نار متوسطة، ثمّ أضيفي البصل، فلسان العصفور، فالبراصيا والجزر، وقلّبي جميع المكونات حتى يتغير لونها ويصبح ذهبياً. أضيفي بعد ذلك مرق الروبيان، واتركي المكونات حتى تغلي، ثمّ أضيفي الروبيان الصغير مع الزعفران، واتركي القدر على نار هادئة لمدة 10 دقائق بعد إضافة الملح والفلفل الأبيض.

الطبق الرئيسي

السلمون المحمر على الطريقة الشرقية

المقادير (تكفي من 6 – 8 أشخاص):

25.1 كيلوغرام من سمكة السلمون الكاملة منزوعة الحراشف والأحشاء والرأس والزعانف

فلفل أسود مطحون، حسب الرغبة

ملعقتان صغيرتان من بذور السمسم

شرائح من الليمون الحامض والبقدونس، للتزيين

للتتبيلة:

ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا

ملعقة كبيرة من الخل الأحمر

3 ملاعق كبيرة من الزيت

قطعة (5 سنتيمترات) من الزنجبيل، مبشورة

ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

فص من الثوم مدقوقاً

ملعقتان صغيرتان من السكر

للبطاطا المحمّرة:

500 غرام من البطاطا العادية والبطاطا الحلوة مقشّرة ومقطّعة إلى مكعبات

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

الطريقة:

لإعداد التتبيلة:

- تُمزج كلّ مكوناتها معاً، في طبق كبير وغير عميق.

- تُعدّ شقوق سطحية بواسطة السكين، تبعد الواحدة عن الأخرى حوالي 5 سنتيمترات، في جلد السلمون من كلا الجانبين. يُغطّى السمك بالتتبيلة، ويُترك في الطبق، مع تغطيته بالنايلون الشفاف، لمدة ساعتين.

- يُحمّى الفرن على حرارة 220 درجة مئوية.

- تُوزّع البطاطا بنوعيها في صينية يُسكب الزيت عليها وتُحمّر في أسفل الفرن، لمدة 40 دقيقة، مع تقليبها بين الحين والآخر.

- توضع السمكة في صينية مع التتبيلة، وتُحمّر لمدة 20 دقيقة، إلى أن يصبح لونها داكناً، ثمّ تُنقل إلى طبق التقديم، ويُسكب السائل الناتج عن طهوها فوقها، ويُنثر الفلفل الأسود وبذور السمسم، وتُزيّن بشرائح الليمون الحامض والبقدونس.

الطبق الجانبي

لفائف البيتزا

المقادير:

كوبان من الدقيق ذاتي الإختمار

3 ملاعق كبيرة من الزبدة (قطع)

1/2 كوب من الحليب

4 ملاعق كبيرة من صلصة (مارايناراا) أو صلصة بيتزا

بصلة مفرومة ناعماً

4 شرائح أناناس، مفرومة ناعماً

ثُمن كيلوغرام من السلامي، المفروم

ثُلث كوب من جبن (شيدر) مبشور

ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم

خليط التغطية، حسب الرغبة

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يُدهن صاج فرن بقليل من الزيت.
- يُنخل الدقيق في وعاء عميق، ثمّ تُضاف قطع الزبدة.

- يُفرك الخليط بأطراف الأصابع حتى نحصل على خليط مثل حبيبات الرمل أو البقسماط.

- يُضاف الحليب ويُعجن الخليط باليد للحصول على عجين ناعم ومتماسك.

- يُفرد العجين على سطح مرشوش بقليل من الدقيق على هيئة مستطيل.

- يُدهن عجين البيتزا بالصلصة.

- يُخلط باقي المكونات في وعاء ويُوزع فوق الصلصة (مع مراعاة عدم وضع الصلصة أو الخليط على الأطراف).

- يُلف العجين على هيئة أسطوانة، ويُقطع بالسكين إلى حلقات.

- تُرص الحلقات في الصاج، وتُخبز في الفرن حوالي 20 دقيقة أو حتى تمام نُضج البيتزا.

إقتراحات التغيطة أو التقديم:

- قليل من اللبنة مع قطع فلفل أحمر مشوية في الفرن، وزيتون أسود أو ذرة مسلوقة.

- أنواع لانشون مختلفة، تُشكل على هيئة أقماع صغيرة مع لصق الأطراف بقليل من اللبنة أو جبن الكريمة.

- قطع دجاج مشوية مع صلصة البيستو وقطع طماطم جافة وتُزين بورق ريحان طازج.

- صلصة (تشاني) مانجو وكزبرة مفرومة وجمبري صغير مطهو مع قطع جبن البري.

- صلصة طماطم مع أوراق سبانخ مطهوة وشرائح طماطم أو فلفل مشوي.

- شرائح لحم روستو باردة مع شرائح الفلفل الأحمر المشوي وشرائح البصل المشوي.

* يُمكن تقديم إقتراحات التغطية المختلفة كتشكيلة من المُقبلات في طبق كبير أو أطباق صغيرة، وإعطاء الضيوف الحرية في وضع ما يُفضلونه على لفائف البيتزا كلٌّ حسب رغبته

السلطات

سلطة الروستو الباردة

المقادير (تكفي لستة أشخاص):

قطعة تبلغ وزنها 800 غرام من فيليه البقر

ملعقتان من الزيت النباتي

ملح وبهار، حسب الرغبة

إكليل الجبل

500 غرام من الفطر

شرائح من جبنة (البارميزان)

ملعقة من عصير الليمون الحامض

ملعقة من زيت الزيتون

الطريقة:

- يضاف الملح والبهار إلى الفيليه، ثمّ تقلى بالزيت النباتي حتى تنضج من جوانبها كافة.

- توضع في صينية مع إكليل الجبل في فرن تبلغ حرارته 180 درجة مئوية، وذلك لمدة 20 دقيقة.

- يقلى الفطر المقطّع بالزيت النباتي حتى يصبح ذهبي اللون.

- يضاف الملح والبهار إليه، ثمّ يدع جانباً إلى حين التقديم.

- يُقطّع الفيليه، ويرتّب في طبق التقديم مع الفطر وشرائح جبنة (البارميزان)، ويضاف عصير الليمون الحامض وزيت الزيتون، ويُزيّن بشريحة من الليمون والخس الأمريكي.

* نصيحة: اتركي اللحم ليبرد على الشبك، ما يساعد على خروج الماء منه

الحلويات

مافن الموز مع الجبن

المقادير:

لخليط الجبن:

1/2 كوب من جبن الكريمة

1/2 كوب من السكر

بيضة واحدة

للمافن:

كوبان من الدقيق

ملعقتان صغيرتان من البيكينغ باودر

1/2 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا

1/2 ملعقة صغيرة من الملح

3/4 كوب من السكر

موزتان مهروستان

1/2 كوب من اللبن الرائب

1/4 كوب من الزيت

بيضتان مخفوقتان

ملعقتان صغيرتان من الفانيليا (السائلة)

كريمة (لباني) مخفوقة وشرائح فاكهة طازجة للتزيين

الطريقة:

لخليط الجبن:

- تُخلط المكونات جيداً في وعاء عميق حتى تتداخل، يُغطى الخليط ويُحفظ في البراد لحين تحضير المافن.

للمافن:

- يُسخن الفرن على حرارة 190 درجة مئوية.

- تُدهن أكواب المافن بالزيت.

- يُخلط الدقيق مع البيكينغ باودر والبكينيغ صودا والملح.

- يُخفق باقي المكونات في وعاء عميق بواسطة مضرب سلك يدوي أو كهربائي.

- تُضاف المكونات الجافة تدريجياً إلى الخليط، مع الإستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات.

- يُصب خليط الكيك في الأكواب المعدة، بحيث يملأ ثُلث حجمها فقط.

- توضع ملعقة من خليط الجبن في كل كوب، ثمّ يُوزع باقي خليط الكيك في الأكواب، بحيث يملأ ثُلثي حجم الأكواب (سيرتفع المافن أثناء الخبز).

- تُخبز في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج (يُراعى أن تكون في الرف الأوسط).

- تُقلب الأكواب على شبكة معدنية وتُترك لتبرُد قليلاً.

- للتزيين، يوضع قليل من الكريمة الـ(لباني) على أكواب المافن، وتُرص فوقها شرائح الفاكهة الطازجة.

*عند إستخدام شرائح الموز للتزيين، يُمكن رش قليل من السكر على شرائح الموز، ثمّ يُسلط اللهب مباشرة أو (شواية الفرن) على السكر لإضفاء لمسة ذهبية

السحور

كُرات جبن بحشو الدجاج

المقادير:

3/4 كوب من جبن الـ(فيتا) المبشور

3/4 كوب من جبن (موزاريلا) أو (شيدر) المبشور

ملح وفلفل

ثُلث كوب من الدقيق

بيضة مخفوقة

1/2 كوب من دقيق البقسماط الأبيض (فتات خبز)

دجاج مطهو، قطع صغيرة، مُتبل بالملح والفلفل

زيت للقلي

أصابع خضار طازجة (جزر، كرفس، خيار) للتقديم

الطريقة:

- يُخلط نوعا الجبن في وعاء عميق ويتبلان بالملح والفلفل.
- يُشكل خليط الجبن على هيئة كرات تُجوف على شكل كوب صغير.
- تُحشى كرات الجبن بقطع الدجاج وتُقفل جيداً من كلّ الجهات.

- توضع الكرات في الدقيق حتى يُغطيها تماماً، ثمّ في البيض، ثمّ في البقسماط، مع مراعاة أن تُغطى الكرات تماماً في كل مرة، والتخلص من الدقيق والبقسماط الزائدين في كلّ مرة.

- تُحمر في الزيت الساخن حتى تُصبح ذهبية اللون، وتُرفع على منشفة ورقية لإمتصاص الزيت الزائد.

- تُقدم مع أصابع الخضار الطازجة أو صلصات مختلفة مثل الكاتشاب أو المايونيز.

* يُمكن عمل كُرات الجبن من دون حشو، ويُمكن استخدام حشوات أخرى مثل الجمبري المسلوق أو اللحم المفروم المطهو