



Сувенирная КУХНЯ



Салат из креветок в авокадо

В наше время, когда все стараются питаться не только вкусно, но и правильно, этот рецепт заслуживает особого внимания. Сочетание авокадо и креветок – идеально и питательно. Поэтому сегодня мы предлагаем приготовить именно такую лёгкую закуску. Ингредиенты точно не подведут своим вкусом, а также обратите особое внимание на заправку – она заслуживает этого.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- креветки (отварные, очищенные) – 200 г;
- авокадо – 1 шт.;
- сельдерей – 1 шт.;
- базилик (3–4 веточки);
- соль (по вкусу);
- перец чёрный (по вкусу).

Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- масло оливковое – 2 ст. л.;
- горчица – 1 ч. л.;
- сок лимона (по вкусу);
- сок лайма (по вкусу);
- клубника – 100 г.

Время приготовления: 15 минут.

Количество порций: 2.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА:

нарезаем авокадо до косточки и аккуратно разделяем на две половинки, чтобы не повредить шкурку. Удаляем косточку, режем мякоть кубиками по 5 мм, креветки – кубиками по 5 мм, сельдерей, базилик нарезаем мелко. Способ приготовления соуса: все ингредиенты хорошо перемешиваем до однородной консистенции. Хорошо перемешанные ингредиенты чайной ложкой укладываем в сохранённую шкурку от авокадо. Заправляем всё соусом, перчим, солим и перемешиваем.

Приятного аппетита!

АНАСТАСИЯ НЕВСКАЯ,
ИСП. ДИРЕКТОР
РА «PR-STUDIO»,
МОСКВА
WWW.PR-STUDIO.MOSCOW



Клубника под «Перно» с чёрным перцем



Этот блюдо я впервые отведала в Германии, и оно меня очень удивило. Его приготовил наш друг Херман, он отличный кулинар, готовит потрясающие блюда, хотя по профессии – строитель.

ПРИНЦИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пару столовых ложек сахарной пудры растопить в сковороде; нужно дожидаться момента, когда пудра приобретёт светло-коричневый цвет, т. е. начнёт карамелизироваться. Высыпать предварительно промытую и высушенную клубнику в карамельную жидкость. Задача – обвалить клубнику в карамели, но ни в коем случае не мешать ложкой, нужно подбрасывать содержимое на сковороде, стараться, чтобы клубника не дала сок. Через пять минут всё сбрызнуть Перно (Pernod) – аперитив крепостью 40 % со вкусом аниса и родом из Франции (по-русски – анисовая) – и сразу поджечь. Спирт выгорает, и остаётся лишь очень тонкий привкус аниса. Клубнику посыпать размолотым чёрным горошковым перцем.

Всё, блюдо готово! Берём широкие бокалы, смазываем края лимонным соком, обмакиваем в сахар, выкладываем клубнику и подаём с ложечками. Этот десерт готовится очень быстро, но для того чтобы он получился идеально, нужно несколько раз потренироваться! Желаю удачи и приятного аппетита!!!

ТАТЬЯНА ВЛАСОВА,
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
«ВЛАСТА-ПРИНТ», ТУЛА
WWW.VLASTA-PRINT.RU



Паштет «Provence»

Есть продукты, которые мы обычно покупаем в магазинах или кулинарных отделах, не предполагая, насколько вкусно и быстро их можно приготовить в домашних условиях. Например, домашний майонез, который готовится при наличии блендера, яйца, растительного масла, горчицы, лимонного сока и щепотки соли всего за 5 минут. Но сейчас – о паштете «Provence», рецептом которого я хочу с вами поделиться. В данном случае процесс займёт не более часа, но результаты порадуют однозначно!

ИТАК:

500 г куриной печени;
2 средние моркови;
2 средние луковицы;
2 столовые ложки растительного масла;
50 г сливочного масла;
50 г сливок (любой жирности).
Соль, перец-горошек, молотый в мельнице или в ступке (именно он придаёт пикантный вкус блюду).

Печень разделяем, убираем прожилки. Лук режем произвольно. Морковь натираем на крупной тёрке. Пассеруем в сковороде на растительном масле на медленном огне до мягкого состояния. Добавляем печень, обжариваем на среднем огне 7–10 минут, добавляем 100 г воды, соль и перец по вкусу, убавляем огонь, накрываем крышкой, тушим около 30 минут. Перекладываем в блендер. Добавляем сливочное масло и сливки (сливки в данном случае нужны для придания блюду необходимой консистенции и более нежной структуры). Нажимаем кнопку. Взбиваем 5 мин. до однородного состояния. Перекладываем содержимое в удобную для хранения ёмкость, убираем в холодильник. Наутро нежнейший паштет готов к употреблению. Хотя, если честно, большая часть съедается сразу после приготовления. Bon Appetit!!!

МАКСИМ ГАГАРКИН,
ДИРЕКТОР ПО РАЗВИТИЮ
«PROMOLINE GROUP»
(БРЕНДЫ G'MLEATHER,
GOLDENSTICKER, PRODAY)
WWW.PROMOLINE.RU

