

ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ

Θρεπτική, γρήγορη και πεντανόστιμη σαλάτα νισουάζ!

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 2 τεμ. Φιλέτο αντζούγιας
- 20 γρ. Κρεμμύδι
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 60 ml Λευκό ξίδι
- 150 ml Ελαιόλαδο
- 10 γρ. Μουστάρδα Dijon
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 15 τεμ. Τοματίνια
- 20 τεμ. Φασολάκια, στρογγυλά
- 2 τεμ. Εσαλόνι
- 2 τεμ. Αυγά
- 10 γρ. Κάπαρη
- Φιλέτο αντζούγιας
- 200 γρ. Φιλέτο τόνου
- 10 τεμ. Φύλλα γαλλικής σαλάτας ή καρδιά μαρουλιού
- Φύλλα βασιλικού

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για τη σάλτσα

Πρώτα, τοποθετούμε σε μπλέντερ το κρεμμύδι, την αντζούγια και το σκόρδο και τα δουλεύουμε. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη μουστάρδα, το ξίδι και σταδιακά το ελαιόλαδο. Καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι. Τελειώνουμε με 10-20 ml παγωμένο νερό.

Για τις πατάτες

Βράζουμε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό μαζί με τα κρεμμύδια, το σκόρδο και το θυμάρι.

Για τη σαλάτα

Βράζουμε τα φασολάκια σε αλατισμένο νερό και κρυώνουμε αμέσως. Στη συνέχεια, βράζουμε και τα αυγά. Για να πετύχουμε ένα τέλειο βράσιμο, μετά τον πρώτο βρασμό, τραβάμε την κατσαρόλα εκτός φωτιάς και μετράμε 7 λεπτά. Κρυώνουμε σε νερό με πάγο αμέσως. Στήνουμε όλα τα υλικά μας σε μπολ και τελειώνουμε με το dressing.





ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΑΤΟ DRESSING ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Δροσερή, πολύχρωμη σαλάτα για πελάτες με γευστικές απαιτήσεις!

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 400 γρ. Πατάτες baby
- 5 γρ. [Knorr Ζωμός Κότας σε Σκόνη 1 kg](#)
- 4 τεμ. Αυγά ελευθέρας βοσκής
- 400 γρ. Μανούρι ψητό
- ½ Κινέζικο λάχανο
- 2 τεμ. Τομάτες ώριμες
- 30 γρ. Ραπανάκια
- ½ Αγγούρι
- 40 γρ. Μανιτάρια πλευρώτους ψητά
- ½ Μάτσο φύλλα φρέσκου κόλιανδρου
- 1 τεμ. Πιπεριές τσίλι, φρέσκοι
- 10 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 50 γρ. Καστανή ζάχαρη
- 120 γρ. Ανάλατο φυσιολογικού τύπου
- 2 ml Χυμός από ένα lime
- 50 ml [Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι 1 lt](#)

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για τη σαλάτα

Καθαρίζουμε και πλένουμε τις πατάτες και τις βράζουμε σε αλατισμένο νερό, μέχρι να μαλακώσουν. Στη συνέχεια, βράζουμε και τα αυγά για 5 λεπτά. Κόβουμε το κινέζικο λάχανο στο μαντολίνο, το τοποθετούμε σε μπασίνα, το ραντίζουμε με ζεστό ζωμό, μέχρι να μαλακώσει και το διατηρούμε στο ψυγείο. Μαρινάρουμε τα μανιτάρια με ελαιόλαδο και αλάτι, τα ψήνουμε και τα κόβουμε ζουλιέν. Κόβουμε το μανούρι σε κύβους και το ψήνουμε στους 180°C μέχρι να αποκτήσει χρυσαφί χρώμα. Για το dressing τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και ομογενοποιούμε. Εάν χρειαστεί αραίωση, προσθέτουμε νερό, μέχρι να πάρουμε την υφή που θέλουμε. Σε μπασίνα τοποθετούμε τις πατάτες, το λάχανο, τα μανιτάρια, το αγγούρι και τα ραπανάκια, προσθέτουμε dressing και ανακατεύουμε. Ντεκοράρουμε με τις τομάτες καρέ, τα αυγά και το μανούρι.

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Λίγο εξωτική, λίγο ελληνική, αυτή η υπέροχη σαλάτα
θα κλέψει την παράσταση!

ΥΛΙΚΑ (6 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING

- 50 γρ. Φύλλα μέντας
- 30 γρ. Φύλλα κόλιανδρου
- 80 ml [Hellmann's Βινεγκρέτ Βασιλικού 1 lt](#)
- Χυμός lime
- 40 ml Λευκό ξίδι
- 2 τεμ. Ξύσμα lime
- 10 ml Θυμαρίσιο μέλι
- 5 γρ. Πράσινη πιπεριά τσίλι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΣΑΛΑΤΑΣ

- 400 γρ. Κόκκινα φασόλια
- 150 γρ. Kale
- 500 γρ. Τοματίνια
- 100 γρ. Αγγούρι
- 100 γρ. Μάνγκο
- 40 γρ. Ραπανάκια
- 80 γρ. Αβοκάντο
- 100 γρ. Φέτα
- 15 γρ. Μυρωδικά

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το dressing

Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το τσίλι. Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε θερμομπλέντερ, ομογενοποιούμε και διατηρούμε στο ψυγείο, κρατώντας 5 γρ. από το κάθε μυρωδικό για το τελείωμα της σαλάτας.

Για το στήσιμο της σαλάτας

Καθαρίζουμε το αγγούρι από τα σπόρια και το κόβουμε ζουλιέν. Κόβουμε σε καρέ το μάνγκο και σε φέτες το ραπανάκι και το αβοκάντο. Τοποθετούμε στη βάση τα φασόλια με το kale και συνεχίζουμε με τα πολύχρωμα τοματίνια (κόκκινα, κίτρινα, μαύρα), το αγγούρι και το μάνγκο, αφού πρώτα τα έχουμε μαρινάρει με λίγο dressing. Τελειώνουμε με το αβοκάντο, τα ραπανάκια, τη φέτα, τα μυρωδικά που χρησιμοποιήσαμε στο dressing και το dressing στο πλάι.



ΑΥΓΑ ΜΙΜΟΣΑ ΜΕ ΤΑΡΕΝΑΔΕ ΑΓΚΙΝΑΡΑΣ

Με αυτή τη γέμιση, τα αυγά Mimosa θα απογειωθούν!

ΥΛΙΚΑ (12 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 12 τεμ. Αυγά
- 150 γρ. Καρδιές αγκινάρας
- 10 γρ. Κάπαρη
- 20 γρ. Πράσινες ελιές
- 5 γρ. Σχοινόπρασο
- 5 γρ. Εστραγκόν
- Μαϊντανός (φρέσκος)
- 50 ml [Hellmann's Real Μαγιονέζα 10 lt](#)
- 30 γρ. Παρμεζάνα
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Μαϊντανός (φρέσκος)

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κόβουμε τα αυγά στη μέση κατά μήκος, αφαιρούμε τους κρόκους και τους βάζουμε σε ένα μπολ. Τοποθετούμε τα ασπράδια σε μια πιπέτα σερβιρίσματος. Σε έναν επεξεργαστή τροφίμων, ψιλοκόβουμε τις αγκινάρες, τις πράσινες ελιές, την κάρπη, το σχοινόπρασο, το εστραγκόν και τον μαϊντανό, χτυπώντας μερικές φορές. Τέλος, ομογενοποιούμε τους κρόκους, τα ψιλοκομμένα λαχανικά και τη μαγιονέζα, καρυκεύουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και γεμίζουμε τα ασπράδια των αυγών.



ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ ΡΟΥΜΕΛΗΣ

Το πιάτο που τερματίζει τη νηστεία της Σαρακοστής,
θέλει μαεστρία, άριστα υλικά και υπομονή.

ΥΛΙΚΑ (8 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

- 1 κιλό Συκωταριά αρνίσια καθαρισμένη
- 100 ml Ελαιόλαδο
- 300 γρ. Κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 200 ml Λευκό κρασί
- 250 γρ. Φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 100 γρ. Πράσο ψιλοκομμένο
- 300 γρ. Μαρούλι ψιλοκομμένο
- 60 γρ. Άνηθος ψιλοκομμένος
- 60 γρ. Ρύζι καρολίνα
- 2 κιλά [Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel 800 gr](#)
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΛΙΕΖΟΝ

- 1 τεμ. Αυγό
- 5 τεμ. Κρόκοι αυγών
- 20 γρ. [Maizena Κορν Φλαουρ 2,5 kg](#)
- 150 ml Χυμός λεμονιού
- Άνηθος

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το κρέας: Αφού μπλανσάρουμε τα πνευμόνια και τις καρδιές, τα τοποθετούμε σε μια κασαρόλα με νερό για 10-15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Έπειτα, ξαφρίζοντας περιστρεφτικά, με μια τρυπητή κουτάλα τα αφαιρούμε από την κασαρόλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν ώστε να τα κόψουμε σε μικρό καρέ. Ζεσταίνουμε μια κασαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, προσθέτοντας το πράσο και το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσουν για 4 με 5 λεπτά, σβήνουμε με κρασί και μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Έπειτα, προσθέτουμε τον ζωμό κοτόπουλου, λίγο αλάτι και δυναμώνουμε τη φωτιά. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα πνευμόνια και τις καρδιές και τα βράζουμε. Προσθέτουμε το ρύζι και αφήνουμε να βράσει. Τοποθετούμε το μαρούλι, προσέχοντας να βράσει μεν, αλλά να μη χάσει το χρώμα του, και το φρέσκο κρεμμύδι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα συκωτάκια και χαμηλώνουμε τη φωτιά μόλις βράσουν.

Για τη λιεζόν: Σε ένα μπολ προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και μέσα διαλύουμε το κορν φλάουρ, δυναμώνουμε πάλι τη φωτιά και το προσθέτουμε στην κασαρόλα ώστε να πήξει η σούπα. Στη συνέχεια, σπάμε τα αυγά σε μπασίνα και με τη βοήθεια μιας κουτάλας, παίρνουμε μικρές ποσότητες από το ζεστό ζουμί της σούπας και το ενσωματώνουμε στο μείγμα με τα αυγά. Προσθέτουμε το μείγμα από το αυγό με τον ζωμό πίσω στη σούπα και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει η σούπα. Στο τέλος προσθέτουμε τον άνηθο.



ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ

ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΤΑΝΩΝ

Συνεργασία βοτάνων και μυρωδικών
για ένα εξαιρετικό και γευστικό αποτέλεσμα.

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΝΙ

- 50 γρ. Δενδρολίβανο φρέσκο
- 6 γρ. Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 6 γρ. Αλάτι
- 700 γρ. Αρνάκι παϊδάκι
γαλλικής κοπής
- 30 ml Ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 100 γρ. Φύλλα μαϊντανού
- 10 γρ. Φύλλα βασιλικού
- 40 γρ. Φύλλα κόλιανδρου
- 40 γρ. Φύλλα μέντας
- 40 γρ. Φρέσκια ρίγανη
- 30 γρ. Σχοινόπρασο
- 50 γρ. Εσαλόνι ψιλοκομμένο
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα](#)
[Σκόρδο 340 gr](#)
- 40 γρ. [Hellmann's Απαλή](#)
[Μουστάρδα 4,8 kg](#)
- 10 ml Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 40 ml Χυμός και Ξύσμα λεμονιού

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το αρνί

Ανακατεύουμε το δενδρολίβανο με το αλάτι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι και καρυκεύουμε τα παϊδάκια. Σκεπάζουμε και διατηρούμε για 8 έως 24 ώρες στο ψυγείο. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C και τοποθετούμε το αρνί σε ένα ρηχό γαστρονόμι με την παχιά πλευρά προς τα κάτω. Περικύνουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε για 45-50 λεπτά. Αφαιρούμε από τον φούρνο και διατηρούμε σε ζεστό μέρος για 15 λεπτά τουλάχιστον.

Για τη σάλτσα

Τοποθετούμε το εσαλόνι, το σκόρδο και τα μυρωδικά σε μπλέντερ και ψιλοκόβουμε. Τέλος, προσθέτουμε το ξύσμα, το λεμόνι, τη μουστάρδα και ανεβάζουμε με ελαιόλαδο.



ΑΡΝΑΚΙ AL PASTOR

Επενδύστε στον χρόνο, στον τρόπο και στα υλικά
και αυτό το πιάτο θα γράψει ιστορία.

ΥΛΙΚΑ (5 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

- 2 γρ. Μαύρο πιπέρι
- 10 γρ. [Knorr Ζωμός Κότας σε Σκόνη 1 kg](#)
- 20 γρ. Αλάτι
- 2 γρ. Ρίγανη
- 2 γρ. Κύμινο
- 140 γρ. Κρεμμύδια ξερά, καρέ
- 20 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 1 γρ. Γαρύφαλλο
- Ancho chili powder (καπνιστό ήπιο τσίλι)
- 30 ml [Knorr Σάλτσα Τεριγιάκι 1,23 lt](#)
- 30 γρ. [Knorr Σάλτσα Σόγιας 1,3 kg](#)
- 25 ml Μπλόξιδο

ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΝΙ

- 1,5 κιλό Αρνίσιο μούτι

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για τη μαρινάδα

Αφαιρούμε τα σπόρια από τις πιπεριές και στη συνέχεια τις μουλιάζουμε σε καυτό νερό για 20 λεπτά. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο μίξερ και τα πολτοποιούμε πολύ καλά, προσθέτοντας 120 ml νερό από τις μουλιασμένες πιπεριές chilies.

Για το αρνί

Περνάμε με τη μαρινάδα σχολαστικά το αρνίσιο μούτι και διατηρούμε στο ψυγείο για 12 ώρες τουλάχιστον. Τυλίγουμε σε λαδόκολλα και φήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C για 2 ½ τουλάχιστον ώρες.



ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ

Διαχρονικά αγαπημένο, παραδοσιακό πιάτο για να γεμίσει το πασχαλινό τραπέζι!

ΥΛΙΚΑ (6 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΝΙ

- 2 κιλά Αρνίσιο μπουτί
- 30 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Σκόρδο 340 gr](#)
- 8 γρ. Ρίγανη
- 5 γρ. [Knorr Primerba Πάστα Δενδρολίβανο 340 gr](#)
- 1 τεμ. Ψύσμα λεμονιού
- 20 ml [Hellmann's Βινεγκρέτ με Εσπεριδοειδή 1 lt](#)
- 4 γρ. Κύμινο
- 4 τεμ. Φύλλα δάφνης
- 60 ml Ελαιόλαδο
- 1 κιλό Πατάτες baby
- 200 γρ. Τοματίνια cherry
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΜΕΝΤΑΣ

- 250 ml [Hellmann's Real Μαγιονέζα 10 lt](#)
- 10 ml Χυμός λεμονιού
- 20 ml Ελαιόλαδο
- 5 γρ. Φύλλα μέντας

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

- 50 ml [Hellmann's Βινεγκρέτ με Εσπεριδοειδή 1 lt](#)
- 100 γρ. Baby σπανάκι
- ½ Μάτσο μαϊντανός
- Κόκκινο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- Τοματίνια cherry
- Φέτες αγγουριού
- 80 γρ. Ελιές καλαμών

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το αρνί: Αναμειγνύουμε σε γουδί το σκόρδο και 5 γρ. αλάτι. Προσθέτουμε τα μυρωδικά, το ξύσμα λεμονιού, το αλεσμένο κύμινο, λίγο μαύρο πιπέρι, λιώνουμε λίγο ακόμα και ανακατεύουμε με 40 ml ελαιόλαδο. Έπειτα, χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι, δημιουργούμε πολλές τρύπες στο αρνί και τρίβουμε την πάστα, σπρώχνοντάς τη βαθιά μέσα στις τρύπες. Το μεταφέρουμε σε μια μεγάλη σακούλα φαγητού, ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού και μαρινάρουμε όλη τη νύχτα. Την επόμενη μέρα, βγάζουμε το αρνί από το ψυγείο 1 ώρα πριν το ψήσουμε. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C και τοποθετούμε σε ταψί 2 κομμάτια λαδόκολλας πάνω από 2 κομμάτια αλουμινόχαρτου – το ένα κατά πλάτος και το άλλο κατά μήκος σχηματίζοντας έναν σταυρό. Προσθέτουμε τις πατάτες και τα τοματίνια και τα περικλύουμε με το υπόλοιπο λάδι και λίγο καρύκευμα. Ανασπώνουμε τα πλαινά του αλουμινόχαρτου, περικλύουμε τη μαρινάδα από το αρνί πάνω στις πατάτες και ρίχνουμε μέσα τα φύλλα δάφνης. Ψήνουμε στον φούρνο για 4½ ώρες μέχρι όλα να μαλακώσουν. Βγάζουμε το ταψί και αυξάνουμε τη θερμοκρασία στους 200°-220°C. Ξετυλίγουμε το πακέτο, αλείφουμε το αρνί με τους χυμούς και το επανατοποθετούμε στον φούρνο για άλλα 20 λεπτά μέχρι όλα να ροδίσουν. Βγάζουμε το αρνί από τη φόρμα, τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο και ξεκουράζουμε. Αναποδογυρίζουμε τις πατάτες, τις αφήνουμε στον φούρνο για 30 λεπτά κι έπειτα τις αλατίζουμε.

Για τη μαγιονέζα μέντας: Όσο ψήνονται οι πατάτες με τις τομάτες, ψιλοκόβουμε τη μέντα κι ανακατεύουμε όλα τα υλικά με τη μαγιονέζα.

Για τη σαλάτα: Ψιλοκόβουμε μισό μάτσο μαϊντανό, μισό κρεμμύδι, κόβουμε τα τοματίνια στη μέση, το μισό αγγούρι σε φέτες και τις ελιές καλαμών στα τέσσερα και ανακατεύουμε όλα τα υλικά της σαλάτας, προσθέτοντας τη βινεγκρέτ. Σερβίρουμε το αρνί με τις πατάτες και τους χυμούς του κρέατος, μαζί με τη σαλάτα και το dressing στο πλάι.





ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΟ ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΠΝΟΥ

Εδώ ο χρόνος αποκτά άλλη αξία,
αποτελεί την απόλυτη επένδυση γεύσης.

ΥΛΙΚΑ (4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

- 1,5 κιλό Χεράκι αρνιού
- [Knorr Ζωμός με Γεύση Κότας σε Σκόνη 3,5 kg](#)
- Καπνιστή πάπρικα
- Κύμινο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- 20 γρ. Βούτυρο
- Αλάτι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Λαχανικά ψημένα (πιπεριά, μελιτζάνα, κολοκύθι)
- [Hellmann's Real Μαγιονέζα 10 lt](#)
- [Hellmann's Μπάρμπεκιου 4,8 Kg](#)
- [Hellmann's Απαλή Μουστάρδα 4,8 kg](#)
- Lime
- Κύμινο

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για το κρέας

Μαρινάρουμε το κρέας μας και το τοποθετούμε σε σακούλα βάκουμ μαζί με ελαιόλαδο και βούτυρο. Μείγμα μαριναρίσματος (Knorr Ζωμός με Γεύση Κότας σε Σκόνη 15 γρ. ανά κιλό, καπνιστή πάπρικα, κύμινο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, και αλάτι) Κλείνουμε 100% τη σακούλα. Μαγειρεύουμε σε ρόνερ στους 72°C για 18 ώρες και στη συνέχεια το παγώνουμε και το κρατάμε στην άκρη.

Για το σερβίρισμα

Βγάζουμε με πολλή προσοχή τα κόκκαλα από το χεράκι και στη συνέχεια περνάμε το κρέας από δυνατή σχάρα μέχρι να πάρουμε ένα τραγανό και ζουμερό αποτέλεσμα. Σερβίρουμε με λαχανικά της αρεσκείας μας, καπνιστό αλάτι και συνοδεύουμε με μουστάρδα τσίλι, σάλτσα BBQ, και δροσερή μαγιονέζα με lime και κύμινο.





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



• Unilever Food Solutions Greece



• UnileverFoodSolutions_gr

• ufschefsg

www.unileverfoodsolutions.gr