Russell Hobbs

recipes	2	рецепты (Русский)	24
Rezepte	4	recepty	26
recettes	6	recepty	28
receptjes	8	przepisy kulinarne	30
ricetta	10	recepti	32
recetas	12	recepti	34
receitas	14	συνταγές	36
opskrifter	16	receptek	38
recept	18	yemek tarifleri	40
oppskrifter	20	reţete	42
reseptejä	22	рецепти (Български)	44

= handful | 15 = tablespoon (15ml) | g = grams
= bunch | 5 = teaspoon (5ml) | ml = millilitres
= clove(s) | 60 = egg, medium (53-63g)

a couple of tips

Cut your ingredients into small pieces before processing.
Chocolate, nuts, and cheese will chop/grind better if thoroughly chilled first.

leek & potato soup

- 150 g leeks
- 150 g potatoes
- 2 stock cubes
- 800 ml water
- salt and pepper

Process the leeks and potatoes for 2 second. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 150ml of cream before serving it cold.

spicy pumpkin soup

- 900 g pumpkin
- 2 15 vegetable oil
- 2 leeks
- 2 garlic
- 900 ml chicken/vegetable stock
- 1 5 ground ginger
- 2 15 single cream/crème fraiche
- 1 5 ground coriander
- 1 coriander leaves
- salt and pepper

Peel, deseed, and cut the pumpkin into chunks. Heat the oil in a pan. Add the leeks, garlic and spices. Stir for 3 minutes. Add the stock and pumpkin. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20-30 minutes. Remove from the heat. Stir in the coriander and cream. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

coriander pesto

- 2 coriander leaves
- 2 garlic
- 60 g pine nuts
- 125 ml olive oil
- 60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

sweet and sour sauce

- 2 shallots
- 2 small piece ginger, peeled
- 1 garlic
- 1 15 soy sauce
- 2 5 white wine vinegar
- 1 5 mustard
- 1 5 tomato purée

Process everything till smooth. Serve with chicken, fish, or as a dip.

black olive and anchovy sauce

- 125 g pitted black olives
- 30 g anchovy fillets, drained
- 1½ 15 capers, drained
- 75 ml olive oil
- 1 15 brandy (optional)
- black pepper

Reserve half the oil. Process everything else. Add oil to adjust the consistency: For a tapenade: thick. For pasta sauce: thin. Season with black pepper.

horseradish and apple sauce

- 125 ml double cream
- 1 sharp flavoured apple, peeled and grated
- 3 15 horseradish relish
- 1 5 paprika

Process the cream till soft peaks form. Transfer to a large bowl. Fold in the rest of the ingredients. Season with black pepper. Serve with beef or sausage.

mayonnaise

We can't make mayonnaise, because of the health hazard from raw eggs. We couldn't find a good recipe using cooked eggs. We tried pasteurisation, but the yolks exploded in the microwave.

gribiche

We like gribiche. It uses hard boiled egg yolks, so it's safe, and you can vary the ingredients to make substitutes for mayonnaise, rémoulade, aioli, or tartare sauce.

gribiche – basic

- 2 60 eggs, hard boiled
- 2 shallots
- 250 ml vegetable oil
- 2 5 Dijon mustard
- 25 ml wine vinegar
- 1 gherkin
- 1 15 tarragon (½ 5 dried tarragon)
- 1 15 parsley (½ 5 dried parsley)
- salt and pepper

Crack the hard boiled eggs. Separate the yolks and whites. Roughly chop the whites in a bowl. Finely chop the gherkin and shallots and add them to the bowl Process the yolks, mustard, vinegar, tarragon, parsley, salt and pepper for 2 seconds. Gradually add the oil (like making mayonnaise). Adjust the seasoning. Fold into the egg white, gherkin, and shallot mixture. Serve with salads, fish, or chicken. It will keep in the fridge for a week.

Change the basic recipe to make substitutes for mayonnaise-type sauces

To make it firmer, add a third egg yolk. To make it smoother, process the shallots, gherkin, and egg whites.

mayonnaise

Mayonnaise is egg, acid, and oil, so remove the tarragon, mustard, shallots, and gherkin.

rémoulade

Mayonnaise with mustard, so reinstate the mustard, and maybe one of the shallots.

aioli

Mayonnaise with garlic, so replace the shallots, gherkin, and mustard with a couple of garlic cloves.

tartare sauce

Mayonnaise with capers and gherkin, so replace the shallots and mustard with capers

bacon and egg sauce

Fry a slice of bacon, trim the fat, process to a paste, and fold into the basic gribiche.

variations

The acid can be red wine vinegar, white wine vinegar, cider vinegar, rice wine vinegar, lemon juice, or lime juice.

The oil can be tasteless (safflower/grapeseed/peanut), to bring out the flavour of the other ingredients, flavourful, like virgin olive oil or corn oil, or even a flavourless oil with a dash of the more expensive oils, like sesame, hazelnut, or walnut.

Mustard, tarragon, parsley can be replaced by other herbs/spices.

The crunchy ingredients, gherkins, shallots, and capers can easily be replaced – there are probably 4 different types of onion in your local supermarket, there's sauerkraut, water chestnuts, and many varieties of peppers and chillies.

= Hand voll = Esslöffel g = Gramm
= Bund = Teelöffel ml = Milliliter
= Zehe/Zehen = Ei, mittel (53-63 g)

Einige Tipps

Schneiden Sie Ihre Zutaten vor der Verarbeitung in kleine Stücke. Schokolade, Nüsse und Käse lassen sich leichter zerhacken/mahlen, wenn sie vorher gut gekühlt wurden.

Pesto aus Koriander

2 Korianderblätter
2 Knoblauchzehen
60 g Pinienkerne
125 ml Olivenöl
60 g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

Süß-saure Soße

2 Schalotten
1 Ein kleines Stück Ingwer, geschält
1 Soyasoße
1 Knoblauchzehen
2 Weißweinessig
1 Senf
1 Tomatenpüree

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse. Servieren Sie die Mischung mit Huhn oder Fisch bzw. als Dip.

Soße aus schwarzen Oliven und Sardellen

125 g entsteinte schwarze Oliven
30 g Sardellenfilets, abgetropft
1½ Kapern, abgetropft
75 ml Olivenöl
1 Weinbrand (nach Belieben)
schwarzer Pfeffer

Behalten Sie die Hälfte des Öls zurück. Verarbeiten Sie alle anderen Zutaten. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Tapenade: dick. Als Pastasauce: dünn. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Soße aus Meerettich und Apfel

1 säuerlicher Apfel, geschält und gerieben
125 ml Sahne
3 Meerettich-Relish
1 Paprikapulver

Verrühren Sie die Creme, bis sich feine Spitzen bilden. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Heben Sie die übrigen Zutaten unter. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer. Die Soße wird mit Rindfleisch oder Wurst bzw. Würstchen serviert.

Lauch- und Kartoffelsuppe

150 g Lauch
150 g Kartoffeln
2 Brühwürfel
800 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang. Geben Sie die Masse in eine große Pfanne. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Für Vichyssoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 150 ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

Würzige Kürbissuppe

2 Knoblauchzehen
900 ml Hühner-/Gemüsebrühe
900 g Kürbis
1 Korianderblätter
2 Sahne/Crème fraîche
2 Pflanzenöl
1 Gemahlener Ingwer
1 Gemahlener Koriander
2 Lauch
Salz und Pfeffer

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne. Geben Sie Lauch, Knoblauch und Gewürze hinzu. 3 Minuten lang verrühren. Brühe und Kürbis hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20-30 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Koriander und Sahne unterrühren. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Mayonnaise

Wir dürfen aufgrund der Gesundheitsrisiken durch die rohen Eier keine Mayonnaise herstellen. Wir konnten kein gutes Rezept finden, bei dem gekochte Eier verwendet werden. Wir versuchten es mit Pasteurisierung, aber das Eigelb explodierte in der Mikrowelle.

Gribiche

Wir mögen Gribiche. Dabei wird hartgekochtes Eigelb verwendet, das ist unbedenklich und man kann die Zutaten variieren, um durch Mayonnaise, Remoulade, Aioli oder Tartatsauce zu ersetzen.

Gribiche- Grundrezept

2 Eier, hartgekocht
2 Schalotten
250 ml Pflanzenöl
2 Dijonsenf
25 ml Weinessig
1 Gurken
1 Estragon (½ getrockneter Estragon)
Salz und Pfeffer
1 Petersilie (½ Getrocknete Petersilie)

Schlagen Sie die hartgekochten Eier auf. Trennen Sie Eigelb und Eiweiß. Geben Sie das zerkleinerte Eiweiß in eine Schale. Hacken Sie die Gurke und die Schalotten und geben sie in die Schale. Verrühren Sie Eigelbe, Senf, Essig, Estragon, Petersilie, Salz und Pfeffer 2 Sekunden lang. Geben Sie die das Öl nach und nach hinzu (wie bei der Herstellung von Mayonnaise). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Heben Sie das Eiweiß, die Gurke und die Schalottenmischung unter. Passt zu Salat, Fisch oder Hähnchen. Im Kühlschrank hält es sich eine Woche.

Ändern Sie das Grundrezept, um durch mayonnaiseartige Saucen zu ersetzen.

Für eine festere Masse gibt man ein drittes Eigelb hinzu. Für eine cremigere Masse verrührt man die Schalotten, die Gurke und Eiweiße.

Mayonnaise Mayonnaise besteht aus Eiern und Öl, also lassen Sie Estragon, Senf, Schalotten und Gurke weg.

Remoulade Mayonnaise mit Senf, also Senf hinzugeben und eventuell eine Schalotte.

Aioli Mayonnaise mit Knoblauch, also Schalotten, Gurke und Senf durch einige Knoblauchzehen ersetzen.

Tartarsauce Mayonnaise mit Kapern und Gurke, also Schalotten und Senf durch Kapern ersetzen.

Speck- und Ei-Sauce Braten Sie eine Scheibe Speck an, schneiden den Fettrand ab, stellen eine Paste her und geben sie in die Sauce Gribiche.

Varianten

Die Säure kann Rotweinessig, Weißweinessig, Apfelessig, Reisweinessig, Zitronen- oder Limettensaft sein.

Das Öl kann geschmacksneutral sein (Distelöl, Traubenkernöl, Erdnussöl), um das Aroma der anderen Zutaten hervorzuheben; oder geschmackvoll, wie Olivenöl oder Maisöl; oder ein geschmacksneutrales Öl mit einem Tropfen der etwas teureren Öle wie Sesam-, Haselnuss- oder Walnussöl.

Senf, Estragon, Petersilie können durch andere Kräuter/Gewürze ausgetauscht werden.

Die knusprigen Zutaten wie Gurke, Schalotten und Kapern können einfach ausgetauscht werden - es gibt mit Sicherheit 4 unterschiedliche Zwiebelarten in Ihrem Supermarkt, außerdem kann man Sauerkraut, Wasserkastanien und viele Pfeffer- und Chilivarianten nehmen.

= poignée | = cuillère(s) à soupe | g = grammes
= bouquet | = cuillère(s) à café | ml = millilitres
= gousse | (60) = œuf de taille moyenne (53-63 g)

quelques conseils

Avant de travailler, coupez les aliments grossièrement.
Le chocolat, les noix, le fromage seront plus faciles à hacher s'ils sont bien froids.

pesto à la coriandre

2 feuilles de coriandre | 60 g de pignons de pin | 2 d'ail
125 ml d'huile d'olive | 60 g de Parmesan râpé

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

sauce aigre douce

1 de sauce au soja | 2 de vinaigre de vin blanc | 2 échalotes
1 de moutarde | 1 de purée de tomate | 1 d'ail
1 petit morceau de gingembre pelé

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse. Servez avec les poulets, poissons, ou à l'apéritif.

sauce aux olives noires et aux anchois

125 g d'olives noires dénoyautées | 30 g de filets d'anchois, séchés
1½ de câpres, séchés | 75 ml d'huile d'olive
1 de cognac (facultatif) | poivre noir

Réserver la moitié de l'huile. Travailler tous les autres ingrédients. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une tapenade: épaisse. Pour une sauce pour pâtes: fine. Assaisonnez avec du poivre noir.

sauce à la pomme et au raifort

125 ml de crème épaisse | 1 pomme acide, épluchée et râpée
3 de condiment au raifort | 1 de paprika

Travailler la crème jusqu'à ce qu'elle forme de légères arêtes. Mettez dans un bol plus grand. Incorporer le reste des ingrédients. Assaisonnez avec du poivre noir. Servez avec du bœuf ou des saucisses.

soupe de poireaux et pommes de terre

150 g poireaux | 150 g pommes de terre | 2 cubes de bouillon
800 ml eau | sel et poivre

Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole. Ajouter l'eau et les cubes de bouillon Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.
Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 150 ml de crème avant de le servir frais.

soupe épicée aux potirons

900 g potiron | 900 ml bouillon de poule/légumes | 2 poireaux
2 huile végétale | 1 moudre le gingembre | 2 d'ail
2 crème fraîche | 1 moudre le coriandre | sel et poivre
1 feuilles de coriandre

Éplucher le potiron, retirer les pépins et découper en morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux, l'ail et les épices. Mélanger pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon et le

potiron. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20-30 minutes. Retirer du feu. Mélanger le coriandre et la crème. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

mayonnaise

Nous ne pouvons pas faire de la mayonnaise, en raison du risque sanitaire issu des œufs crus. Nous n'avons pas pu trouver une bonne recette avec des œufs cuits. Nous avons essayé la pasteurisation, mais les jaunes d'œuf ont explosé dans le four à micro-ondes.

sauce gribiche

Nous aimons la sauce gribiche. Elle utilise des jaunes d'œufs cuits durs et est donc une recette sans risque, et vous pouvez varier les ingrédients pour créer des substituts aux sauces comme la mayonnaise, la rémoulade, l'aïoli ou la sauce tartare.

sauce gribiche – de base

2 (60) œufs cuits durs | 250 ml huile végétale | 2 échalotes
25 ml vinaigre de vin | 2 Moutarde de Dijon | 1 cornichon
1 estragon (½ estragon séché) | 1 persil (½ persil séché)
sel et poivre

Éplucher les œufs durs. Séparer les jaunes des blancs. Découper grossièrement les blancs dans un bol. Hacher finement le cornichon et les échalotes et les ajouter au bol. Travailler les jaunes, la moutarde, le vinaigre, l'estragon, le persil, le sel et le poivre pendant 2 secondes. Ajouter graduellement l'huile (comme pour l'élaboration d'une mayonnaise). Ajuster l'assaisonnement. Incorporer le blanc d'œuf et le mélange de cornichon et échalotes. Servir avec de la salade, du poisson ou du poulet. Peut être conservé au frigo pendant une semaine.
Modifier la recette de base pour créer des substituts aux sauces de type mayonnaise.
Pour augmenter la consistance de la sauce, ajouter un troisième jaune d'œuf. Pour la rendre plus lisse, travailler les échalotes, le cornichon et les blancs d'œuf.

mayonnaise La mayonnaise est faite d'œuf, d'acide et d'huile. Il faut donc retirer l'estragon, la moutarde, les échalotes et le cornichon.
rémoulade Mayonnaise avec de la moutarde. Il faut donc incorporer la moutarde et éventuellement une des échalotes.
aïoli Mayonnaise avec de l'ail. Il faut donc substituer les échalotes, le cornichon et la moutarde, par deux gousses d'ail.
sauce tartare Mayonnaise avec des câpres et du cornichon. Il faut donc substituer les échalotes et la moutarde par des câpres.
sauce au bacon et aux œufs Frire une tranche de bacon, retirer la graisse, réduire en pâte et incorporer à une sauce gribiche de base.

variations

L'acide peut être du vinaigre de vin rouge, du vinaigre de vin blanc, du vinaigre de cidre, de l'alcool de riz, du jus de citron ou du jus de lime.
L'huile peut être insipide (huile de carthame/de pépins de raisins/d'arachide) afin de faire ressortir la saveur des autres ingrédients, ou bien être savoureuse, comme l'huile d'olive vierge ou l'huile de maïs, ou même une huile sans goût avec une pointe d'huile plus chère, comme l'huile de sésame, de noisette ou de noix.
La moutarde, l'estragon et le persil peuvent être substitués par d'autres épices ou herbes aromatiques.
Les ingrédients croquants, cornichons, échalotes et câpres peuvent être facilement substitués – vous trouverez probablement 4 types différents d'oignons dans votre supermarché local, ainsi que de la choucroute, des châtaignes d'eau et de nombreuses autres variétés de poivrons et piments.

= handenvol = soeplepel/eetlepel g = gram
= bosje = theelepel ml = milliliter
= teen (60) = ei, medium (53-63g)

een aantal tips

Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voor het hakken/malen.
Chocolade, noten, kaas hakt/maalt met beter als ze voordien goed gekoeld werden.

koriander pesto

2 korianderblaadjes 60g pijnboompitten 2 look
60g geraspte parmezaan 125 ml olijfolie

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

zoetzure saus

2 sjalotten 1 klein stukje gember, gepeld 1 look
1 soja sauce 2 witte wijnazijn 1 mosterd
1 tomatenpuree

Verwerk alles tot een glad mengsel. Opdienen met kip of vis, of als dip.

zwarte olijf en ansjovis saus

125g gepitte zwarte olijven 1½ kappertjes, uitgelekt 75 ml olijfolie
30g ansjovisfilets, uitgelekt 1 cognac (optioneel) zwarte peper

Bewaar de helft van de olie. Verwerk alle andere ingrediënten. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als tapenade: dik. Als pastasaus: dun. Kruiden met gemalen zwarte peper.

mierikswortel en appelmoes

1 appel met scherpe smaak, gepeld en geraspt 125 ml dubbele room
3 mierikswortel 1 paprika

Verwerk de room tot deze zachte punten vormt. Plaats dan in een grotere kom. Meng de rest van de ingrediënten erin. Kruiden met gemalen zwarte peper. Opdienen met rundvlees of worst.

prei & aardappel soep

150g prei 150g aardappel 2 bouillonblokjes
800 ml water zout en peper

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.
Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 150 ml room toe voordat u de soep koud opdient.

pittige pompoensoep

900g pompoen 2 plantaardige olie 2 prei
1 gemalen gember 900 ml kippen/groentebouillon 2 look
1 korianderblaadjes 2 enkele/dubbele room zout en peper
1 gemalen koriander

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in stukken Verwarm de olie in een pan Voeg de prei, knoflook en kruiden toe. Roer drie minuten. Voeg de bouillon en de pompoen toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20-30 minuten koken. Haal van het vuur af. Roer de koriander en de room erdoor. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

mayonaise

We kunnen geen mayonaise maken, door het gevaar voor de gezondheid door het gebruik van rauwe eieren. We hebben geen goed recept gevonden met gekookte eieren. We hebben geprobeerd om de eieren te pasteuriseren, maar ze explodeerden in de magnetron.

gribiche

We houden van gribiche. Hiervoor zijn hardgekookte eigelen nodig, dus dat is veilig, en u kunt de ingrediënten variëren om vervangers voor mayonaise, remoulade, aioli en tartaarsaus te maken.

gribiche – basisrecept

2 (60) hardgekookte eieren 2 sjalotten
250 ml plantaardige olie 2 sterke mosterd
25 ml wijnazijn 1 augurken
1 dragon (½ gedroogde dragon) zout en peper
1 peterselie (½ gedroogde peterselie)

Pel de hardgekookte eieren. Scheid de gelen en het eiwit. Snijd het eiwit ruw in een kom. Snijd de augurken en sjalotjes fijn en voeg ze toe aan de kom. Verwerk de eigelen, mosterd, azijn, dragon, peterselie, zout en peper gedurende 2 seconden. Voeg langzaam aan de olie toe (net als voor een mayonaise). Maak op smaak. Meng dit in het eiwitmengsel. Dien op met salades, vis of kip. Het is een week in de koelkast houdbaar.
Wijzig het basisrecept om vervangers te maken voor mayonaise-achtige sauzen.
Voeg een derde eigeel toe voor een dikkere saus; Voor een gladdere saus verwerkt u de sjalotjes, augurken en eiwitten.

mayonaise

Mayonaise bestaat uit ei, azijn en olie, dus u lat de dragon, mosterd, sjalot en augurken weg.

remoulade

Mayonaise met mosterd, dus u voegt de mosterd toe en misschien een sjalotje.

aioli

Mayonaise met knoflook, dus u vervangt de sjalot, augurk en mosterd door een paar teentjes knoflook.

tartaarsaus

Mayonaise met kappers en augurk, u vervangt de sjalotten en mosterd door kappers;

bacon-ei saus

Bak een plakje bacon, haal het vet eraf, verwerkt tot een pasta en meng met het basis gribiche recept.

variaties

U kunt rode wijnazijn gebruiken, witte wijnazijn, appelazijn, rijstwijnazijn, citroensap of limesap.
De olie mag smaakloos zijn (saffloer/druivenpitten/pinda) om de smaak van de andere ingrediënten te versterken, of smaakvol, zoals olijfolie of maïsolie, of een smaakloze olie met een beetje specifieke olie zoals sesam, hazelnoot of walnoot.
Mosterd, dragon, peterselie kunnen vervangen worden door andere kruiden.
De knapperige ingrediënten, augurk, sjalot en kappers kunnen eenvoudig vervangen worden – er zijn waarschijnlijk wel vier verschillende soorten uien te krijgen in uw supermarkt en er is waterkers en vele soorten pepers en paprika's.

= manciata = cucchiaio g = grammi
= mazzetto = cucchiaino di passata ml = millilitri
= spicchio (60) = uovo, medio (53-63 g)

un paio di consigli

Tagliare gli ingredienti da utilizzare a pezzettini prima di utilizzare la funzione sminuzza e grattugia. Cioccolato, nocciole e formaggio verranno sminuzzati o macinati meglio se tenuti in fresco.

pesto al coriandolo

2 foglie di coriandolo | 2 d'aglio | 60 g di pinoli
125 ml d'olio di oliva | 60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

salsa agro dolce

1 di salsa di soia | 1 pezzettino di zenzero sbucciato | 2 cipolline
1 di mostarda | 2 d'aceto di vino bianco | 1 d'aglio
1 di passata di pomodoro

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme. Servire con del pollo o del pesce, oppure come pinzimonio.

salsa di olive nere ed acciughe

125 g di olive nere senza noccioli | 30 g di filetti d'acciughe scolati
1½ di capperi scolati | 75 ml d'olio di oliva
1 di brandy (opzionale) | pepe nero

Mettere da parte metà dell'olio. Lavorare tutti gli altri ingredienti. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per una 'tapenade': denso. Per una salsa per condire la pasta: fluida. Macinarci sopra del pepe nero.

salsa di barbaforte e mela

125 ml di panna densa
1 mela di sapore acidulo sbucciata e grattugiata
3 di conserva di barbaforte
1 di paprika

Lavorare la panna fino a quando non sarà ben amalgamata. Mettere il contenuto in una bacinella. Incorporare il resto degli ingredienti. Macinarci sopra del pepe nero. Servire insieme a carne di manzo o salsicce.

zuppa di porri e patate

150 g porri | 150 g patate | 2 dadi per brodo
800 ml acqua | sale e pepe

Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e i dadi. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 150 ml di panna prima di servirla fredda.

zuppa di zucca speziata

2 olio vegetale | 900 ml brodo di pollo/vegetale | 900 g zucca
1 zenzero | 1 foglie di coriandolo | 2 porri
1 coriandolo | 2 panna fresca/semi-grassa | 2 d'aglio
sale e pepe

Togliere la buccia, i semi e tagliare la zucca in grossi pezzi. Scaldare l'olio in una pentola. Aggiungere i porri, l'aglio e le spezie. Mescolare per 3 minuti. Aggiungere il dado e la zucca. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti. Togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando coriandolo e panna. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

maionese

Non vi proponiamo la maionese a causa dei pericoli per la salute derivanti dalle uova crude. Non siamo riusciti a trovare una buona ricetta utilizzando uova cotte. Abbiamo provato con la pastorizzazione, ma i tuorli sono esplosi nel microonde.

'gribiche'

Ci piace la 'gribiche'. Per preparare questa salsa ci vogliono tuorli d'uovo sodi ed è possibile variare gli ingredienti per sostituire la maionese, la 'rémoulade', l'aioli o la salsa tartara.

'gribiche' – base

2 (60) uova, sode | 250 ml olio vegetale | 2 cipolline
1 cetriolo sott'aceto | 2 mostarda di Digione | 25 ml aceto di vino
1 dragoncello (½ dragoncello secco) | sale e pepe
1 prezzemolo (½ prezzemolo secco)

Rompere le uova sode. Separare i tuorli dagli albumi. Tritare in modo grossolano gli albumi in una ciotola. Tritare il cetriolo sott'olio e gli scalogni e aggiungerli nella ciotola. Lavorare tuorli, mostarda, aceto, dragoncello, prezzemolo, sale e pepe per 2 secondi. Aggiungere gradualmente l'olio (come quando si prepara una maionese). Regolare il condimento. Incorporare l'albume, il cetriolo sott'aceto e lo scalogno. Servire con insalate, pesce o pollo. Si manterrà in frigo per una settimana.

Cambiare la ricetta di base per preparare delle salse simili alla maionese.

Per renderla più solida, aggiungere un terzo tuorlo d'uovo. Per renderla più sciolta, lavorare lo scalogno, il cetriolo sott'olio e gli albumi.

maionese	La maionese è fatta con uovo, sostanza acida e olio, quindi togliere dragoncello, mostarda, scalogno e cetriolo sott'aceto.
rémoulade	Maionese con mostarda, quindi rimettete la mostarda e magari uno degli scalogni.
aioli	Maionese con aglio, sostituire gli scalogni, il cetriolo sott'aceto e la mostarda con un paio di spicchi d'aglio.
salsa tartara	Maionese con capperi e cetriolo sott'aceto, quindi sostituire gli scalogni e la mostarda con i capperi.
bacon con salsa all'uovo	Soffriggere una fetta di bacon, tagliare il grasso, lavorare fino a renderlo un impasto morbido e incorporare nella 'gribiche' di base.

variazioni

La sostanza acida può essere aceto di vino rosso o bianco, aceto di sidro, aceto di riso, succo di limone o succo di limone verde.

L'olio può essere insipido (cartamo/vinacciolo/arachide), per fare sentire il sapore degli altri ingredienti, saporito, come l'olio vergine di oliva o l'olio di mais, o un olio insapore con una goccia degli oli più costosi, come sesamo, nocciola o noce.

Mostarda, dragoncello, prezzemolo possono essere sostituiti da altre erbe/spezie.

Gli ingredienti freschi, cetrioli sott'aceto, scalogni e capperi possono facilmente essere sostituiti – ci sono probabilmente 4 diversi tipi di cipolle nel vostro supermarket di zona, crauti, castagne d'acqua e molte varietà di pepi e chillies.

= puñado = manojo = diente = cucharada = cucharada pequeña (60) = huevo, mediano (53-63 g.) g = gramos ml = mililitros

consejos útiles

Corte los ingredients en pequeños trozos antes de cortar/picar. El chocolate, las nueces, el queso se triturarán/picarán mejor si son cuidadosamente enfriados antes.

pesto de cilantro

2 hojas de cilantro | 60 g de piñones | 2 de ajo
125 ml aceite de oliva | 60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

salsa agridulce

1 de salsa de soja | 1 un pedazo pequeño de jengibre, pelado | 2 chalotes
1 de mostaza | 2 de vinagre de vino blanco | 1 de ajo
1 de puré de tomate

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. Servir con pollo o pescado, o como salsa.

salsa de aceitunas negras y anchoas

125 g aceitunas negras deshuesadas | 30 g de filetes de anchoas, sin aceite
1½ de alcaparras, sin líquido | 75 ml aceite de oliva
1 de brandy (opcional) | pimienta negra

Reserve la mitad del aceite. Procese todo lo demás. Añada aceite para modificar la consistencia: Para tapenade: espesa Para salsa para pasta: clara Sazone con pimienta negra fresca molida.

salsa de rábano picante y manzana

1 manzana de buen sabor, pelada y rallada | 125 ml de nata doble
3 de pasta de rábano | 1 de paprika

Monte la nata. Póngalo en un bol mayor. Incorpore a los demás ingredientes. Sazone con pimienta negra fresca molida. Servir con carne de ternera o salchichas.

sopa de puerros y patatas

150 g puerros | 150 g patatas | 2 cubitos de caldo
800 ml agua | sal y pimienta

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y los cubitos de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

Para la Vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y bata 150 ml. de nata antes de servirla fría.

sopa de calabaza con especias

2 aceite vegetal | 900 ml cubito de caldo de pollo/verduras | 2 de ajo
1 jengibre molido | 2 nata líquida/crema de leche | 2 puerros
900 g calabaza | 1 cilantro molido | sal y pimienta
1 hojas de cilantro

Pele, despepite y corte la calabaza a trozos. Caliente el aceite en la cacerola. Añada los puerros, el ajo y las especias. Remueva durante 3 minutos. Añada el cubito de caldo y la calabaza. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20-30 minutos. Retire del fuego. Incorpore el cilantro y la nata y remueva. Deje enfriar 30 minutos.

Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

mayonesa

No podemos hacer mayonesa debido a los riesgos para la salud que conllevan los huevos crudos. No hemos encontrado una buena receta con huevos cocidos. Hemos probado con huevos pasteurizados, pero las yemas explotaban en el microondas.

salsa gribiche

Nos gusta la salsa gribiche. Se emplean yemas de huevo cocidas, por lo que es segura y se pueden variar los ingredientes para encontrar substitutos de la mayonesa, como salsa remoulade, alioli o salsa tártara.

salsa gribiche básica

2 (60) huevos, cocidos | 250 ml aceite vegetal | 2 chalotes
25 ml vinagre de vino | 2 mostaza de Dijon | 1 pepinillo
1 estragón (½ estragón seco) | | sal y pimienta
1 perejil (½ perejil seco)

Pele los huevos cocidos. Separe las yemas de las claras. Pique las claras en un bol. Pique muy fino los pepinillos y las chalotas y añádalas al bol. Procese las yemas, la mostaza, el vinagre, el estragón, el perejil, la sal y la pimienta durante dos segundos. Añada gradualmente el aceite (como para hacer mayonesa). Sazone al gusto. Incorpore la clara de huevo, los pepinillos y las chalotas a la mezcla. Sírvala con ensaladas, pescado o pollo. Puede conservarse en la frigorífico durante una semana.

Modifique la receta básica para encontrar substitutos para salsas derivadas de la mayonesa. Para obtener una salsa más consistente, añada una tercera yema. Para hacerla más suave, procese las chalotas, los pepinillos y las claras de huevo.

mayonesa

La mayonesa está compuesta de huevo, ácido y aceite, no utilice estragón, mostaza, chalotas o pepinillos.

remoulade

Es una mayonesa con mostaza, reincorpore la mostaza y quizás una de las chalotas.

alioli

Es una mayonesa con ajo, substituya las chalotas, el pepinillo y la mostaza por un par de dientes de ajo.

salsa tártara

Es una mayonesa con alcaparras y pepinillos, substituya las chalotas por mostaza y alcaparras.

salsa de bacón y huevo

Fría una tira de bacón, quítele la grasa, procéselo hasta obtener una pasta e incorpórelo a la salsa gribiche básica.

variaciones

El ácido puede ser vinagre de vino blanco o tinto, de manzana, de vino de arroz, zumo de limón o de lima.

El aceite puede ser insípido, como el de cártamo, semilla de uva, cacahuete, para destacar más el resto de ingredientes, o bien, con mucho sabor, como el aceite de oliva virgen o de maíz, o incluso, emplear aceites insípidos pero con un poco de otros aceites más caros como los de sésamo, avellana o nuez.

La mostaza, el estragón y el perejil se pueden substituir por otras especias.

Los ingredientes crujientes, como los pepinillos, las chalotas y las alcaparras, se puede substituir fácilmente. Probablemente pueda encontrar 4 tipos diferentes de cebolla en su supermercado más cercano, así como chucrut, castañas de agua y muchas variedades de pimientas y chiles.

= punhado | 15 = colher de sopa | g = gramas
= molho | 5 = colher de chá | ml = mililitros
= dente | 60 = ovo, médio (53-63 g)

algumas dicas

Corte os seus ingredientes em pequenos pedaços antes de processar.
O chocolate, as nozes e o queijo serão cortados/triturados mais facilmente se forem refrigerados primeiro.

pesto de coentros

2 de alho | 2 folhas de coentro | 60 g de pinhões
125 ml de azeite | 60 g de queijo parmesão ralado

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

molho agridoce

1 de alho | 1 um pedacinho de gengibre, descascado | 2 chalotas
1 15 de molho de soja | 2 5 de vinagre de vinho branco | 1 5 de mostarda
1 5 de concentrado de tomate

Processe tudo até obter uma consistência suave. Sirva como acompanhamento de frango ou peixe ou como um 'dip'.

molho de anchovas e azeitonas pretas

125 g de azeitonas pretas descaroçadas | 30 g de filetes de anchovas escorridos
1½ 15 de alcaparras escorridas | 75 ml de azeite
1 15 de brandy (opcional) | pimenta preta

Reserve metade do óleo. Processe tudo o resto. Junte óleo para ajustar a consistência: Para uma tapenade: espesso. Para molho para massas: líquido. Tempere com pimenta preta recém moída.

molho de maçã e rábano

125 ml de natas | 1 maçã ácida, descascada e ralada
3 15 de 'relish' de rábano | 1 5 de colorau

Processe as natas ates se formarem picos macios. Coloque numa tigela maior. Incorpore o resto dos ingredientes. Tempere com pimenta preta recém moída. Sirva com carne ou salsichas.

sopa de batata e alho francês

150 g alho-francês | 2 cubos de caldo de carne | 150 g batatas
800 ml água | sal e pimenta

Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos. Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo de carne. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.
Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 150 ml de natas antes de a servir fria.

sopa de abóbora com especiarias

2 15 óleo vegetal | 900 ml caldo de galinha/legumes | 900 g abóbora
1 5 gengibre moído | 2 15 natas/crème fraiche | 2 alho-francês
1 folhas de coentro | 1 5 coentros picados | 2 de alho
sal e pimenta

Descasque, remova as sementes e corte a abóbora em pedaços. Aqueça o óleo numa panela. Junte o alho-francês, o alho e as especiarias. Mexa durante 3 minutos. Junte o caldo de carne e a abóbora. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20-30 minutos. Retire do lume. Junte os coentros e as natas, mexendo sempre. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

maionese

Não podemos fazer maionese, devido ao perigo que os ovos crus representam para a saúde.
Não conseguimos encontrar uma boa receita com ovos cozinhados. Tentámos a pasteurização, mas as gemas explodirão no microondas.

gribiche

Gostamos do gribiche. Utiliza gemas de ovo cozidas, por isso, é seguro, e pode usar uma variedade de diferentes ingredientes para substituir a maionese, a rémoulade, o aioli ou o molho tártaro.

gribiche – básico

2 60 ovos, cozidos | 250 ml óleo vegetal | 2 chalotas
25 ml vinagre de vinho | 2 5 mostarda de Dijon | 1 gherkin
1 15 estragão (½ 5 estragão seco) | 1 15 salsa (½ 5 salsa seca)
sal e pimenta

Descasque os ovos cozidos. Separe as gemas das claras. Corte as claras em pedaços grosseiros para uma tigela. Corte finamente o gherkin e as chalotas e junte-os à tigela Processe as gemas, a mostarda e o vinagre, o estragão, a salsa, o sal e a pimenta por 2 segundos. Junte gradualmente o óleo (como ao fazer maionese). Ajuste os temperos. Envolva na mistura de clara de ovo, gherkin e chalotas. Sirva com saladas, peixe ou frango. Conserva-se no frigorífico durante uma semana.
Altere a receita básica para fazer substitutos para outros molhos tipo maionese
Para tornar o molho mais firme, junte uma terceira gema. Para tornar o molho mais suave, processe as chalotas, o gherkin e as claras.

maionese

A maionese consiste em ovo, ácido e óleo, por isso remova o estragão, a mostarda, as chalotas e gherkin.

rémoulade

É maionese com mostarda, por isso volte a colocar a mostarda e talvez uma das chalotas.

aioli

É maionese com alho, por isso substitua as chalotas, o gherkin e a mostarda por dois dentes de alho.

molho tártaro

É maionese com alcaparras e gherkin, por isso substitua as chalotas e a mostarda por alcaparras.

molho de bacon e ovos

Frite uma fatia de bacon, apare a gordura, processe até obter uma pasta e incorpore-a no gribiche básico.

variações

O ácido pode ser vinagre de vinho tinto ou de vinho branco, vinagre de cidra, vinagre de arroz, sumo de limão ou de lima.
O óleo pode ser sem sabor (açafrão/grainha de uva/amendoim), para realçar o sabor dos outros ingredientes, com aroma, como azeite virgem ou óleo de milho, ou mesmo óleo sem sabor com um toque de óleos mais caros como sésamo, avelã ou noz.
A mostarda, o estragão e a salsa podem ser substituídas por outras ervas/especiarias.
Os ingredientes estaladiços, como os gherkins, as chalotas e as alcaparras podem ser facilmente substituídos – provavelmente encontrará 4 tipos de cebola no seu supermercado local, outra possibilidade são o chucrute, as castanhas e muitas variedades de pimentos e malaguetas.

= håndfuld = spiseskefuld (15ml) g = gram
= bundt = teskefuld (5ml) ml = milliliter
= fed (60) = æg, medium (53-63g)

nogle få tips

Skær ingredienserne i små stykker inden de bearbejdes.
Chokolade, nødder og ost bliver bedre malet, hvis det afkøles godt forinden.

koriander pesto

2 hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie
2 korianderblade
60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

sød-sur sauce

2 skalotteløg
1 hvidløg
2 hvidvinseddike
1 tomatpuré
1 et lille stykke ingefær, skrællet
1 sojasauce
1 sennep

Bearbejd alt indtil det er jævnt. Servér til kylling, fisk eller som dip.

sort oliven og ansjos sauce

1½ kapers, drænede
1 brandy (valgfrit)
125 g udstenede sorte oliven
30 g ansjosfileter, drænede
75 ml olivenolie
sort peber

Hold halvdelen af olien tilbage. Bearbejd alt andet. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til tapenade: tyk. Til pastasauce: tynd. Smag til med sort peber

peberrod-æble sauce

1 æble med skarp smag, skrællede og revne
3 peberrodsrelish
125 ml piskefløde
1 paprika

Bearbejd fløden indtil der formes bløde toppe. Hæld det over i en stor skål. Vend resten af ingredienserne i. Smag til med sort peber Server til oskekød eller pølser.

porre & kartoffel suppe

150 g kartofler
150 g porrer
salt og peber
2 bouillonterninger
800 ml vand

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.
For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 150ml fløde i, inden suppen serveres kold.

stærk græskar suppe

900 g græskar
2 porrer
900 ml kyllinge-/grøntsagsbouillon
2 kaffefløde/crème fraiche
1 korianderblade
2 vegetabilsk olie
2 hvidløg
1 kværnet ingefær
1 kværnet koriander
salt og peber

Skræl, udkern og skær græskaret i stykker. Varm olien i gryden. Tilsæt porrer, hvidløg og krydderier. Rør i 3 minutter. Tilsæt bouillon og græskar. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20-30 minutter. Fjern fra varmen.

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

mayonnaise

Vi kan ikke lave mayonnaise på grund af sundhedsfaren fra de rå æg. Vi kunne ikke finde en god opskrift med kogte æg. Vi forsøgte at pasteurisere, men blommerne eksploderede i mikroovnen.

gribiche

Vi kan godt lide gribiche. Det indeholder hårdkogte æggeblommer, så det er sikkert at spise, og du kan variere ingredienserne for at finde en erstatning for mayonnaise, remoulade, aioli eller tatarsauce.

gribiche – grundopskrift

2 (60) æg, hårdkogte
2 skalotteløg
250 ml vegetabilsk olie
2 dijonsennep
25 ml hvidvinseddike
1 salatagurker
1 estragon (½ tørret estragon)
1 persille (½ tørret persille)
salt og peber

Åbn de hårdkogte æg. Adskil blommer fra hvider. Hak hviderne groft i en skål. Hak salatagurker og skalotteløg fint og tilsæt dem til skålen Bearbejd blommer, sennep, vineddike, estragon, persille, salt og peber i 2 sekunder. Tilsæt olien lidt efter lidt (som når man laver mayonnaise) Smag til. Vend æggehvider, salatagurker og skalotteløg i blandingen. Serveres til salater, fisk eller kylling. Kan holde sig i køleskabet i en uge.
Lav om på grundopskriften for at lave erstatninger for mayonnaise-saucer.
For at gøre saucen tykkere, tilsættes en tredje æggeblomme. For at gøre den mere jævn, bearbejdes skalotteløg, salatagurker og æggehvider.

mayonnaise

Mayonnaise er æg, surt og olie så undlad estragon, sennep, skalotteløg og salatagurk.

remoulade

Mayonnaise med sennep, så genindsæt senneppen og eventuelt et af skalotteløgene.

aioli

Mayonnaise med hvidløg, så erstat skalotteløg, salatagurker og sennep med et par fed hvidløg.

tatarsauce

Mayonnaise med kapers og salatagurker, så erstat skalotteløg og sennep med kapers

bacon og ægge sauce

Steg en skive bacon, hæld fedtet fra, bearbejd til du opnår en masse og vend det i gribichen (grundopskrift)

variationer

Det sure kan være rødvinseddike, hvidvinseddike, cider-vineddike, ris-vineddike, citronsaft eller limesaft.
Olien kan være smagsfri (solsikkekerne/grapefrugtkerne/peanut) for at fremhæve smagen fra de andre ingredienser eller smagsfuld som f.eks. jomfru olivenolie eller majsolie eller endda en smagsfri olie med et stænk af en dyrere olie som f.eks. sesam-, hasselnødde- eller valnøddeolie.
Sennep, estragon og persille kan erstattes af andre krydderurter/krydderier.
De sprøde ingredienser, salatagurker, skalotteløg og kapers kan nemt erstattes – der er sikkert fire forskellige slags løg i dit lokale supermarked, der er surkål, vandkastanjer og mange forskellige slags peber og chili.

= handfull = matsked (15 ml) g = gram
= bunt = tesked (5 ml) ml = milliliter
= klyfta/klyftor = ägg, medelstort (53-63 g)

några goda råd

Skär ingredienserna i småbitar före bearbetning.
Choklad, nötter och ost hackas och söndersmulas bättre om de är riktigt kalla före bearbetning.

korianderpesto

- 2 korianderblad
- 60 g pinjenötter
- 60 g parmesanost, riven
- 2 vitlök
- 125 ml olivolja

Blanda koriander,vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

sötsur sås

- 2 schalottenlök
- 1 vitlök
- 2 vitvinsvinäger
- 1 tomatpuré
- 1 en liten bit ingefära, skalad
- 1 sojasås
- 1 senap

Blanda allt till en slät massa. Servera till kyckling, fisk eller som dippsås.

sås med svarta oliver och ansjovis

- 125 g svarta oliver, kärnfria
- 1½ kapris, utan spad
- 1 konjak (kan uteslutas)
- 30 g ansjovisfiléer, utan spad
- 75 ml olivolja
- svartpeppar

Spara hälften av oljan. Blanda övriga ingredienser. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till tapenad: tjock. Till pastasås: tunn. Krydda med svartpeppar.

sås med pepparrot och äpple

- 125 ml vispgrädde
- 3 pepparrotsrelish
- 1 smakrikt äpple, skalat och rivet
- 1 paprika

Vispa grädden till lätt skum. Lägg över i en stor skål. Vänd ned övriga ingredienser. Krydda med svartpeppar. Servera till kött eller korv.

purjolöks- och potatissoppa

- 150 g purjolökar
- 2 buljongtärningar
- salt och peppar
- 150 g potatis
- 800 ml vatten

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.
Till vicyssoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 150 ml vispgrädde innan den serveras kall.

kryddad pumpasoppa

- 900 g pumpa
- 2 purjolökar
- 900 ml buljongtärning (kyckling eller vegetabilisk)
- 2 kaffegrädde/crème fraîche
- 1 korianderblad
- 2 vegetabilisk olja
- 2 vitlök
- 1 malen ingefära
- 1 malen koriander
- salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök,

vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och grädde/crème fraiche. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

majonnäs

Vi vill inte göra majonnäs eftersom råa ägg kan utgöra en hälsofara och vi kunde inte hitta ett bra recept på majonnäs med kokta ägg. Vi försökte med pastörisering, men äggulorna exploderade i mikrovågsugnen.

gribichsås

Vi tycker om gribichsås. Till den använder man kokta äggulor, så det är riskfritt och med olika ingredienser kan den ersätta majonnäs, remouladsås, aioli eller tartarsås.

gribichsås - grundrecept

- 2 ägg, hårdkokta
- 250 ml vegetabilisk olja
- 25 ml vinäger
- 1 dragon (½ torkad dragon)
- 1 persilja (½ torkad persilja)
- 2 schalottenlök
- 2 dijonsenap
- 1 inlagd gurka
- salt och peppar

Skala och dela de hårdkokta äggen. Skilj gulorna från vitorna. Grovhacka vitorna och lägg hacket i en skål. Finhacka gurka och schalottenlök och lägg ned i skålen. Blanda gulor, senap, vinäger, dragon, persilja, salt och peppar i 2 sekunder. Tillsätt olja gradvis (som när man gör majonnäs). Krydda efter smak. Vänd ned i blandningen med äggvitor, gurka och schalottenlök. Servera till sallad, fisk eller kyckling. Såsen håller sig en vecka i kylen.
Man kan ändra grundreceptet så att såsen kan användas som ersättning för majonnäs.
Om man vill ha den fastare kan man tillsätta ännu en äggula. Om man vill ha den slätare kan man blanda schalottenlök, gurka och äggvitor.

majonnäs

Majonnäs består av ägg, någon form av syra och olja, uteslut därför dragon, senap, schalottenlök och inlagd gurka.

remouladsås

Majonnäs med senap - återinsätt senapen och eventuellt en scharlottenlök.

aioli

Majonnäs med vitlök - ersätt schalottenlök, inlagd gurka och senap med några klyftor vitlök.

tartarsås

Majonnäs med kapris och inlagd gurka – ersätt schalottenlök och senap med kapris.

bacon- och äggsås

Stek en skiva bacon, skär bort fettet, blanda till en slät massa och vänd ned i gribichsåsen (grundreceptet).

varianter

Syran kan vara rödvinsvinäger, vittvinsvinäger, cidervinäger, risvinsvinäger, citron- eller limejuice.
Oljan kan vara utan smak (tistel-, druvkärne- eller jordnötsolja) för att de andra ingrediensernas smaker ska framhävas, eller den kan vara smakrik som jungfruolivolja eller majsolja. Den kan också vara en olja utan smak men med inslag av mera exklusiva oljor som sesam-, hasselnöts- eller valnötsolja.
Senap, dragon och persilja kan ersättas med andra örter/kryddor.
Ingredienser med utpräglade smaker, som inlagd gurka, schalottenlök och kapris, kan lätt ersättas med andra - det finns säkert många olika sorters lök i din vanliga affär och det finns också surkål, vattenkastanj och många olika peppar- och chilisorter.

= håndfull = spiseskje (15 ml) g = gram
= bunt = teskje (5 ml) ml = milliliter
= fedd (60) = egg, medium (53-63 gram)

flere tips

Kutt ingrediensene dine i små biter før du kjører de i prosessoren.
Sjokolade, nøtter og ost vil kuttes/males bedre hvis de er skikkelig kalde.

koriander pesto

- 2 korianderblad
- 60 g pinjekjerner
- 60 g Parmesanost, revet
- 2 hvitløk
- 125 ml olivenolje

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

sursøt saus

- 2 sjalottløk
- 1 hvitløk
- 2 hvitvinseddik
- 1 tomatpuré
- 1 liten bit ingefær, skrelt
- 1 soyasaus
- 1 sennep

Mikse alt til det er glatt. Serveres med kylling, fisk, eller som en dipp.

sort oliven og ansjossaus

- 125 g sorte olivener uten stein
- 1½ kapers, avdryppet
- 1 brandy (valgfritt)
- 30 g ansjosfileter, avdryppet
- 75 ml olivenolje
- sort pepper

Sett til side halvparten av oljen. Mikse alle andre ingredienser. Legg til olje for å justere konsistensen: For en tapenade: tykk. For pastasaus: tynn. Krydre med svart pepper.

pepperrot og eplesaus

- 125 ml kremfløte
- 3 pepperrot-relish
- 1 eple med skarp smak, skrelt og revet
- 1 paprika

Mikse fløten til det dannes myke topper. Slå over til en stor bolle. Tilsett resten av ingrediensene. Krydre med svart pepper. Server med biff eller pølse.

purreløk og potetsuppe

- 150 g purreløker
- 2 buljongterninger
- salt og pepper
- 150 g poteter
- 800 ml vann

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsett vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.
For Vichyssoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 150 ml krem før den serveres kald.

krydret gresskarsuppe

- 900 g gresskar
- 2 purreløker
- 900 ml kylling/grønnsakkraft
- 2 fløte/crème fraiche
- 1 korianderblad
- 2 vegetabilsk olje
- 2 hvitløk
- 1 malt ingefær
- 1 malt koriander
- salt og pepper

Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsett purreløk, hvitløk og krydder. Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser

varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

majones

Vi kan ikke lage majones, på grunn av helserisikoen fra rå egg. Vi kunne ikke finne en god oppskrift som bruker kokte egg. Vi prøvde pasteurisering, men eggeplommene eksploderte i mikrobølgeovnen.

gribiche-saus

Vi liker gribiche-saus. Denne bruker hardkokte eggeplommer, så det er trygt. I tillegg kan du variere ingredienser for å lage erstatninger for majones, remulade, aioli, eller tartarsaus.

gribiche-saus – standard

- 2 (60) egg, hardkokte
- 2 sjalottløk
- 250 ml vegetabilsk olje
- 2 Dijon-sennep
- 25 ml vineddik
- 1 sylteagurk
- 1 estragon (½ tørket estragon)
- 1 persille (½ tørket persille)
- salt og pepper

Sprekk de hardkokte eggene. Skill eggeplommer og eggehviten. Grovhakk eggehviten i en bolle. Finhakk sylteagurk og sjalottløk, og legg dem til i bollen Mikse eggeplommer, sennep, eddik, estragon, persille, salt og pepper i 2 sekunder. Tilsett oljen gradvis (som for majones). Juster smaken med krydder. Bland inn eggehviten, sylteagurk, og sjalottløk-blandingen. Serveres med salater, fisk eller kylling. Det vil holde seg i kjøleskapet i en uke.
Endre standardoppskriften for å lage erstatninger for majones og lignende sauser
For å gjøre den fastere, legg til en tredje eggeplomme. For å gjøre den jevnere, mikse sjalottløk, sylteagurk, og eggehviter.

majones

Majones er egg, syre, og olje, så fjern estragon, sennep, sjalottløk, og sylteagurk.

remulade

Majones med sennep, så gjeninnsett sennepen, og muligens en av sjalottløkene.

aioli

Majones med hvitløk, så erstatt sjalottløkene, sylteagurk, og sennep med et par fedd hvitløk.

tartarsaus

Majones med kapers og sylteagurk, så erstatt sjalottløkene og sennep med kapers

bacon og eggsaus

Stek en skive bacon, fjern fettet, mikse til en deig, og legg til en standard gribiche-saus.

variasjoner

Syren kan være rødvinseddik, hvitvinseddik, sidereddik, risvineddik, sitronsaft, eller limejuice.
Oljen kan være smakløs (fargetistel/druekjerne/peanøtt), for å få frem smaken av andre ingredienser, velsmakende, som virgin olivenolje eller maisolje, eller en smakløs olje med en anelse av en dyrere olje, som sesam, hasselnøtt eller valnøtt.
Sennep, estragon, persille kan erstattes av andre urter/krydder.
De sprø ingrediensene: sylteagurk, sjalottløk, og kapers kan enkelt byttes ut – du finner trolig flere forskjellige typer løk i din lokale butikk: surkål, vannkastanjer, og mange varianter av paprika og chili.

= kuorallinen
= nippu
= kynsi(kynttä)
= ruokalusikka (15ml)
= teelusikka (5ml)
= kananmuna, keskikokoinen (53-63g)
g = grammaa
ml = millilitraa

pari vinkkiä

Leikkaa ainekset pieniksi palasiksi ennen käsittelyä.
Suklaa, pähkinät ja juusto on helpompi hienontaa/jauhaa, jos ne on jäähdytetty kunnolla ensin.

korianteripesto

- 2 Korianterinlehtiä
- 60 g männyn siemeniä
- 60 g Parmesan-juustoa, raastettuna
- 2 valkosipulia
- 125 ml oliiviöljyä

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

hapanimeläkastike

- 2 salottisipuleita
- 1 valkosipulia
- 2 valkoviinietikkaa
- 1 tomaattipyreetä
- 1 pieni pala kuorittua inkivääriä
- 1 soijakastiketta
- 1 sinappia

Sekoita, kunnes seos on tasainen. Tarjoile broilerin kanssa tai dippikastikkeena.

mustaoliivi- ja anjoviskastike

- 125 g kivettömiä mustia oliiveja
- 1½ valutettuja kapriksia
- 1 konjakkia (valinnainen)
- 30 g valutettuja anjovisfileitä
- 75 ml oliiviöljyä
- mustapippuria

Varaa puolet öljystä. Sekoita kaikki yhdessä. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Tapenade-tahnaa varten: paksu. Pastakastiketta varten: ohut. Mausta mustapippurilla.

piparjuurta ja omenasosetta

- 125 ml Vuolukermaa
- 1 Voimakkaan makuinen omena kuorittuna ja raastettuna
- 3 piparjuurirelish
- 1 paprika

Sekoita kermaa, kunnes se alkaa kiinteytyä. Siirrä isoon kulhoon. Lisää muut ainekset. Mausta mustapippurilla. Tarjoile nauhanlihan tai makkaran kanssa.

purjoperunakeitto

- 150 g purjoja
- 2 lihaliemikuutioita
- suolaa ja pippuria
- 150 g perunoita
- 800 ml vettä

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.
Vichyssoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 150 ml kermaa ennen tarjoilemista kylmänä.

mausteinen kurpitsakeitto

- 900 g kurpitsa
- 2 purjoja
- 900 ml kana/vihanneslientä
- 2 hapankermaa/crème fraichea
- 1 Korianterinlehtiä
- 2 kasvisöljyä
- 2 valkosipulia
- 1 jauhettua inkivääriä
- 1 jauhettua korianteria
- suolaa ja pippuria

Kuori kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa se palasiksi Kuumenna öljyä pannussa. Lisää purjot, valkosipuli ja mausteet. Sekoita 3 minuuttia. Lisää liemi ja kurpitsa. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20 – 30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Sekoita ja lisää korianteri ja kerma. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

majoneesi

Me emme voi tehdä majoneesia, koska raa'at kananmunat ovat terveysriski. Me emme löytäneet hyvää reseptiä. jossa käytetään kypsennettyjä kananmunia. Me kokeilimme pastörointia, mutta keltuaiset räjähtivät mikroaaltouunissa.

gribiche

Me pidämme gribichestä. Siinä käytetään kypsiä munankeltuaisia, joten se on turvallista ja sen aineksia voi muutella majoneesin, rémouladen, aliolin tai tartar-kastikkeen korvaamiseksi.

gribiche – peruskastike

- 2 Dijonin sinappia
- 25 ml viinietikkaa
- 1 rakuunaa (½ kuivattua rakuunaa)
- 1 persiljaa (½ kuivattua persiljaa)
- 2 kananmunia, kovaksikeitettyjä
- 250 ml kasvisöljyä
- 2 salottisipuleita
- 1 suolakurkku
- suolaa ja pippuria

Kuori kovaksikeitetyt kananmunat. Erottele munanvalkuainen ja keltuainen. Leikkaa valkuaisen karkeasti kulhossa. Silppua suolakurkku ja salottisipulit hienoksi ja lisää ne kulhoon. Sekoita munankeltuaisia, sinappia, rakuunaa, persiljaa, suolaa ja pippuria 2 sekunnin ajan. Lisää kanamuna vähitellen (kuten valmistaessasi majoneesia). Tarkista mausteet. Lisää munanvalkuainen, suolakurkku ja salottisipuli seokseen. Tarjoile salaatin, kalan tai broilerin kanssa. Se säilyy jääkapissa viikon.
Muuta perusreseptiä tehdäksesi majoneesintyyppisiä kastikkeita.
Jotta se olisi kiinteämpää, lisää kolmas munankeltuainen. Jotta tulos olisi hienonna salottisipulit, suolakurkku ja munanvalkuaiset.

majoneesi

Majoneesi on kanamunaa, happoa ja öljyä, joten älä käytä rakuunaa, sinappia, salottisipuleita tai suolakurkkua.

remoulade

Majoneesi, jossa on sinappia ja ehkä jotain salottisipulia.

alioli-kastike

Valkosipulimajoneesi, joten korvaa salottisipulit, suolakurkku ja sinappi parilla valkosipulin kynnellä.

tartar-kastike

Majoneesi, jossa on kapriksia ja suolakurkkua, joten korvaa salottisipulit ja sinappi kapriksilla

pekoni-kananmunakastike

Paista pekoniviipale, leikkaa rasva pois, hienonna massaksi ja lisää gribiche-kastikkeeseen.

muunnelmia

Happo voidaan korvata punaviinietikalla, valkoviinietikalla, riisiviinietikalla, sitruunamehulla tai limettimehulla.
Öljy voi olla mietoa ja maustamatonta (saflori/viinirypäleen kivet/pähkinä), jotta muiden ainesten maku tulee esiin, se voi olla voimakkaan makuista, kuten oliivi- tai maissiöljy tai täysin mautonta öljyä, jossa on ripaus kallista öljyä, kuten seesaminsiemen-, hasselpähkinä tai saksanpähkinäöljyä.
Sinappi, rakuuna ja persilja voidaan korvata muilla yrteillä/mausteilla.
Rapeat ainekset, suolakurkut, salottisipulit ja kaprikset voi korvata helposti – paikallisessa marketissa on varmasti 4 erilaista sipulia, muista myös hapankaali, vesipähkinät ja monet erilaiset paprikat ja chilit.

= горсть | 15 = столовая ложка (15 мл) | g = граммы
= связка | 5 = чайная ложка (5 мл) | ml = миллилитры
= зубок(-ки) | 60 = яйцо, среднее (53-63г)

соус песто из кориандра

2 листья кориандра
60 g кедровые орехи
60 g пармезан, тертый
2 чеснок
125 ml оливковое масло

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

соус из черных маслин и анчоусов

125 g черные маслины, без косточек
1½ 15 каперсы, обсушенные
1 15 бренди (по желанию)
30 g филе анчоуса, обсушенное
75 ml оливковое масло
черный перец

Отлейте половину масла. Измельчите все остальные ингредиенты в блендере или кухонном комбайне. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для тапенада: густая. Для соуса к пасте: жидкая. Добавьте черный перец по вкусу.

суп из картофеля и лука-порея

150 g лук-порей
150 g картофель
2 бульонные кубики
соль и перец
800 ml вода

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порею и картофелю пару луковиц лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 150 мл сливок.

тыквенный суп с пряностями

1 5 молотый имбирь
2 15 сливки/сметана
1 листья кориандра
соль и перец
2 15 растительное масло
900 ml куриный/овощной бульон
1 5 молотый кориандр
900 g тыква
2 лук-порей
2 чеснок

Очистите тыкву, отделите семена и порежьте кусками. Разогрейте в кастрюле масло. Добавьте лук-порей, чеснок и специи. Помешивайте в течение 3 минут. Добавьте бульон и тыкву. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20-30 минут. Снимите с огня. Добавьте кориандр и сливки. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

майонез

Мы не можем приготовить майонез, потому что сырые яйца опасны для здоровья. Подходящего рецепта с вареными яйцами мы не нашли. Мы пробовали пастеризовать их, но желтки взорвались в микроволновой печи.

грибиш

Нам нравится соус «грибиш». В нем используются желтки сваренных вкрутую яиц, поэтому он безопасен. Кроме того, вы можете изменять ингредиенты, как хотите, создавая соусы на замену майонезу, соусу ремулад, айоли или тартар.

грибиш — базовый рецепт

2 60 яйца, сваренные вкрутую
250 ml растительное масло
25 ml винный уксус
1 15 эстрагон (½ 5 сушеный эстрагон)
1 15 петрушка (½ 5 сушеная петрушка)
2 лук-шалот
2 5 дижонская горчица
1 корнишон
соль и перец

Очистите сваренные вкрутую яйца. Разделите желтки и белки. Порубите белки в чаше крупными кусками. Измельчите корнишоны и лук-шалот и добавьте их в чашу. В течение 2 секунд измельчите и смешайте в кухонном комбайне желтки, горчицу, уксус, эстрагон, петрушку, соль и перец. Постепенно добавляйте масло (как будто вы делаете майонез). Добавьте специи по вкусу. Влейте полученную смесь в чашу с яичными белками, корнишонами и луком-шалот. Подавайте с салатами, рыбой или курицей. Этот соус может храниться в холодильнике до недели.

Изменяя базовый рецепт, можно изготавливать соусы взамен майонеза и ему подобных соусов.

Чтобы сделать соус плотнее, добавьте третий желток. Чтобы сделать его более однородным, измельчите лук, корнишоны и белки в кухонном комбайне.

майонез

Майонез представляет собой смесь яиц, кислоты и масла, поэтому для его получения не кладите эстрагон, горчицу, корнишоны и лук.

соус ремулад

Ремулад представляет собой майонез с горчицей, поэтому верните горчицу и, возможно, одну луковицу лука-шалот.

айоли

Соус айоли — это майонез с чесноком, поэтому уберите из базового рецепта лук, корнишоны и горчицу, и добавьте пару зубков чеснока.

соус тартар

Соус тартар — это майонез с каперсами и корнишонами, поэтому в базовом рецепте замените лук-шалот и горчицу каперсами

соус с беконом и яйцом

Поджарьте ломтик бекона, вырежьте жир, измельчите в комбайне до пастообразного состояния и добавьте в базовый грибиш.

вариации

В качестве кислоты может выступать красный винный уксус, белый винный уксус, яблочный уксус, рисовый винный уксус, лимонный сок или сок лайма.

Масло может быть безвкусным (сафлоровое/из виноградной косточки/арахисовое), чтобы подчеркнуть вкус других ингредиентов, иметь собственный насыщенный вкус, как оливковое масло первого отжима или кукурузное масло, или не иметь собственного вкуса, но содержать привкус более дорогих масел, например, кунжутного, из лесных или грецких орехов.

Горчицу, эстрагон и петрушку можно заменить другими пряностями и зеленью.

Ингредиенты-наполнители — корнишоны, лук-шалот и каперсы, — можно с легкостью заменить другими: в вашем супермаркете, наверняка есть 4 разных вида лука, а также квашеная капуста, орех чилим (и другие виды орехов), и широкий выбор острого и сладкого перца.

= hrst
= trs
= stroužek (stroužky)
= polévková lžíce (15 ml)
= čajová lžička (5 ml)
60 = vejce, střední (53-63 g)
g = gramy
ml = mililitry

pár rad

Ingredience před mixováním nakrájejte na malé kousky.
Čokoláda, ořechy a sýr se mixují/mělní lépe, když jsou řádně vychlazené.

koriandrové pesto

- 2 listy koriandru
- 60 g piniové oříšky
- 60 g parmazán – strouhaný
- 2 česnek
- 125 ml olivový olej

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

sladkokyselá omáčka

- 2 šalotky
- 1 česnek
- 2 bílý vinný ocet
- 1 rajský protlak
- 1 malý kousek zázvoru – oloupaný
- 1 sójová omáčka
- 1 hořčice

Vše do hladka rozmixujte. Podávejte s kuřecím masem, rybou, anebo jako dip.

omáčka s černými olivami a ančovičkami

- 125 g vypeckované černé olivy
- 1½ kapary – zbavené vody
- 1 brandy (volitelné)
- 30 g filety z ančoviček – zbavené vody
- 75 ml olivový olej
- černý pepř

Polovinu oleje si dejte stranou. Vše ostatní rozmixujte. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na tapenádu: husté. Na těstovinovou omáčku: řídké. Okořeňte černým pepřem.

křenovo-jablečná omáčka

- 1 chuťově výrazné jablko – oloupané a nastrouhané
- 3 křen na ochucení
- 125 ml šlehačka
- 1 paprika

Mixujte, dokud nezískáte krémovou směs. Přelijte do velké mísy. Přidejte zbytek ingrediencí. Okořeňte černým pepřem. Podávejte s hovězím masem nebo k párkům.

pórkovo-bramborová polévka

- 150 g pórek
- 2 masox
- sůl a pepř
- 150 g brambory
- 800 ml voda

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochuťte. Podávejte s chlebem.
U polévky Vichyssoise přidejte k pórku a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed rozehřejte hrudku másla. Polévku pak vychlaďte a neohřívejte ji. Před podáváním do polévky ještě všlehejte 150 ml smetany.

kořeněná dýňová polévka

- 900 g dýně
- 2 pórek
- 900 ml kuřecí/zeleninový bujón
- 2 18% smetana/crème fraiche
- 1 listy koriandru
- 2 rostlinný olej
- 2 česnek
- 1 mletý zázvor
- 1 mletý koriandr
- sůl a pepř

Dýni oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na větší kusy. V hrnci rozpalte olej. Přidejte pórek, česnek a koření. 3 minuty míchejte. Přidejte bujón a dýni. Přiveďte k varu za stálého míchání.

Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20-30 minut. Sejměte z plamene. Vmíchejte koriandr a smetanu. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochuťte. Podávejte s chlebem.

majonéza

Z důvodu zdravotních problémů, jež způsobují syrová vejce, majonézu vyrábět nemůžeme. Nemohli jsme přijít na žádný dobrý recept, ve kterém by byla použita vařená vejce. Zkusili jsme pasterizaci, ale žloutky v mikrovlnách explodovaly.

gribiche

V oblibě máme omáčku gribiche. K její výrobě se používají žloutky z vajec vařených natvrdo, čili je to bezpečné. A když vyměníte ingredience, můžete udělat náhražku majonézy, omáček rémoulade a aioli nebo tatarské omáčky.

gribiche – základní

- 2 60 vejce – vařená na tvrdo
- 250 ml rostlinný olej
- 25 ml vinný ocet
- 1 petržel (½ sušená petržel)
- 1 pelyněk estragon (½ sušený pelyněk estragon)
- 2 šalotky
- 2 Dijonská hořčice
- 1 nakládaná okurka
- sůl a pepř

Vejce vařená natvrdo rozbijte. Oddělte žloutky a bílky. V míse bílky nahrubo rozmíchejte. Nakonec nakrájejte okurku a šalotky a přidejte je do mísy. Žloutky, hořčici, ocet, pelyněk estragon, petržel, sůl a pepř mixujte po dobu 2 sekund. Postupně přidávejte olej (jako když se dělá majonéza). Dochuťte. Vmíchejte směs s bílkem, okurkou a šalotkami. Podávejte k salátům, rybě či kuřecímu masu. V lednici vydrží týden.
Základní recept obměňte a vyrobte si náhražky omáček majonézového typu.
Aby byla omáčka hutnější, přidejte třetí žloutek. Aby byla jemnější, rozmixujte šalotky, okurku a bílky.

majonéza

Majonéza se skládá z vejce, okyselující složky a oleje, čili dejte pryč pelyněk estragon, hořčici, šalotky a okurku.

rémoulade

To je majonéza s hořčicí, čili znovu přidejte hořčici a možná jednu šalotku.

aioli

To je majonéza s česnekem, čili nahraďte šalotky, okurku a hořčici několika stroužky česneku.

tatarská omáčka

Majonéza s kaparami a okurkou, čili nahraďte šalotky a hořčici kaparami.

omáčka se slaninou a vejci

Osmažte plátek slaniny, slijte přebytečný tuk a rozmixujte slaninu na pastu. Pak ji vmíchejte do základní omáčky gribiche.

variace

Kyselost lze navodit červeným vinným octem, bílým vinným octem, jablečným octem, rýžovým vinným octem, citrónovou šťávou či limetkovou šťávou.
Olej může být bez chuti (ze světlice barvířské, hroznových semen, lískových oříšků). Aby jste ostatním ingrediencím dodali chuť, použijte olivový olej nebo olej z kukuřičných klíčků. Anebo můžete použít olej bez chuti, ale přidejte trochu dražšího oleje, jako je olej ze sezamových semen, lískových oříšků a vlašských ořechů.
Hořčici, pelyněk estragon, petržel můžete nahradit jinými bylinkami/kořením.
Křupavé ingredience, jako jsou okurky, šalotky a kapary, můžete také snadno nahradit. Ve svém supermarketu určitě zakoupíte asi 4 různé druhy cibulky, kyselé zelí, kotvici plovoucí a mnoho druhů paprik a chilli papriček.

= za hrsť | = polievková lyžica (15ml) | g = gramov
= trs, strapec | = čajová lyžička (5ml) | ml = mililitrov
= strúčik (ov) | (60) = vajce, stredné (53-63g)

niekoľko tipov

Pred mixovaním nakrájajte suroviny na malé kúsky.
Čokoládu, orechy a syr nasekáte/zomeliete lepšie, ak ich predtým dobre vychladíte.

koriandrové pesto

- 2 koriandrové lístky
- 60 g píniové oriešky
- 60 g parmezán, nastrúhaný
- 2 cesnak
- 125 ml olivový olej

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

sladkokyslá omáčka

- 2 šalotky
- 1 cesnak
- 2 biely vínny ocot
- 1 paradajkové pyré
- 1 malý kúsok zázvoru, očistený
- 1 sójová omáčka
- 1 horčica

Všetko zmixujte do hladka. Podávajte s kurčaťom, rybou, alebo ako omáčku na namáčanie.

omáčka z čiernych olív a sardel

- 125 g vykôstkované čierne olivy
- 1½ kapary, odkvapkané
- 1 koňak (nemusí byť)
- 30 g sardelové plátky, odkvapkané
- 75 ml olivový olej
- čierne korenie

Polovicu oleja si rezervujte. Všetko ostatné zmixujte. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na tapenádu: hustá Na omáčku na cestoviny: riedka Ochuťte čiernym korením.

chrenovo-jablková omáčka

- 1 jablko s ostrou chuťou, ošúpané a nastrúhané
- 3 chrenová šťava
- 125 ml smotana na šľahanie
- 1 paprika

Mixujte krém, až kým sa netvoria mäkké kopčeky. Preložte do veľkej misy. Za stáleho miešania zamiešajte zvyšok prísad. Ochuťte čiernym korením. Podávajte s hovädzím mäsom alebo párkom.

pórovo-zemiaková polievka

- 150 g pór
- 2 bujóny
- soľ a čierne korenie
- 150 g zemiaky
- 800 ml voda

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do veľkej rajnice. Pridajte vodu a bujóny. Priveďte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Priveďte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.
Ak chcete Vichyssoise, pridajte trochu pažítky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hrudku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prišľahajte 150ml smotany.

pikantná tekvicová polievka

- 900 g tekvica
- 2 pór
- 900 ml kurací/zeleninový bujón
- 2 smotana na varenie/ crème fraiche
- 1 koriandrové lístky
- 2 zeleninový olej
- 2 cesnak
- 1 pomletý zázvor
- 1 pomletý koriander
- soľ a čierne korenie

Tekvicu ošúpajte, zbavte semien a nakrájajte na kusy. V panvici zohrejte olej. Pridajte pór, cesnak a korenia. Miešajte 3 minúty. Pridajte bujón a tekvicu. Priveďte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20-30 minút. Odložte z ohňa. Vmiešajte koriander a smotanu. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Priveďte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.

majonéza

Majonézu nemôžeme robiť kvôli zdravotnému riziku spojenému so surovými vajciami. Dobrý recept s použitím uvarených vajec sa nám nájsť nepodarilo. Skúsili sme pasterizáciu, ale žĺtky v mikrovlnej rúre explodovali.

gribiche

Páči sa nám omáčka gribiche. Použijú sa tu natvrdo uvarené vajíčka, takže je bezpečná, a prísady môžete meniť podľa toho, či chcete náhradu za majonézu, remoládu, aioli (cesnaková majonéza), alebo tatársku omáčku.

gribiche - základ

- 2 (60) vajíčka, uvarené na tvrdo
- 250 ml zeleninový olej
- 25 ml vínny ocot
- 1 estragón (½ sušený estragón)
- 1 petržlen (½ sušený petržlen)
- 2 šalotky
- 2 Dijonská horčica
- 1 kyslá uhorka
- soľ a čierne korenie

Rozbite natvrdo uvarené vajcia. Oddeľte žĺtky od bielkov. Bielka v miske nakrájajte na kúsky. Pridajte najemno nakrájanú kyslú uhorku a šalotky. Mixujte 2 sekundy žĺtky, horčicu, ocot, estragón, petržlen, soľ a ocot. Postupne pridávajte olej (ako pri príprave majonézy). Dochuťte korením. Zapracujte do zmesi z bielkov, kyslej uhorky a šalotky. Podávajte k šalátom, rybám, alebo kuraciemu mäsu. V chladničke vydrží týždeň. Základný recept zmeňte, ak chcete náhrady omáčok majonézového typu. Hustejšiu omáčku dostanete pridaním tretieho žĺtka. Zmixovaním šalotiek, kyslej uhorky a bielkov bude omáčka hladšia.

majonéza

Majonéza je vajce, kyselina a olej, takže odstráňte estragón, horčicu, šalotky a kyslú uhorku.

remoláda

Majonéza s horčicou, takže znovu pridajte horčicu, a možno aj jednu šalotku.

aioli

Majonéza s cesnakom, takže šalotky, kyslú uhorku a horčicu nahraďte niekoľkými strúčikmi cesnaku.

tatárska omáčka

Majonéza s kaparami a kyslou uhorkou, takže šalotky a horčicu nahraďte kaparami.

slaninovo-vaječná omáčka

Opražte a nakrájajte slaninu, odstráňte tuk, zmixujte na pastu, a zapracujte do základnej omáčky gribiche.

obmeny

Kyslá zložka môže byť červený vínny ocot, biely vínny ocot, jablčný ocot, ocot z ryžového vína, citrónová šťava, alebo šťava z limetky.
Olej môže byť neutrálny – bez chuti (slnečnicový/ z hroznových semien/arašidový), aby vynikla chuť ostatných prísad, alebo s plnou chuťou, ako napr. panenský olivový olej alebo kukuričný olej, alebo dokonca neutrálny olej s malou dávkou niektorého z drahších olejov, ako sezamový, z lieskových orechov, alebo vlašských orechov.
Horčica, estragón, petržlen sa môžu nahradiť inými bylinkami/korením.
Chrumkavé prísady, kyslé uhorky, šalotky a kapary sa dajú ľahko nahradiť – existujú asi 4 rôzne typy cibule, ktoré nájdete v obchode, je tu kyslá kapusta, vodné gaštany a mnoho odrôd paprík a čili.

= garść = łyżka stołowa (15ml) g = gramy
= pęczek = łyżeczka (5 ml) ml = mililitry
= ząbek(ki) (60) = jajo, średnie (53-63g)

kilka porad

Przed przetwarzaniem pokrój składniki na mniejsze.
Czekolada, orzechy i ser siekają się lepiej, jeśli wcześniej zostały dobrze schłodzone.

pesto z kolendry

- 2 liście kolendry
- 60 g orzeszki pinii
- 60 g Parmezan, starty
- 2 czosnek
- 125 ml oliwa z oliwek

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

sos słodko-kwaśny

- 2 szalotka
- 1 czosnek
- 2 biały ocet winny
- 1 przecier pomidorowy
- 1 mały kawałek imbiru, obranego
- 1 sos sojowy
- 1 musztarda

Zmiksuj wszystko do gładkości. Podawać do kurczaka, ryby, lub jako dip.

czarne oliwki i sos anchois

- 125 g czarne oliwki bez pestek
- 1½ kapary, odsączone
- 1 brandy (opcjonalnie)
- 30 g filety anchois, odsączone
- 75 ml oliwa z oliwek
- czarny pieprz

Pozostaw połowę oliwy. Zmiksuj pozostałe składniki. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na tapenade: gęsta Na sos do makaronu: rzadka. Dopraw czarnym pieprzem.

sos chrzanowy z jabłkiem

- 1 kwaśne aromatyzowane jabłko, obrane i starte
- 3 relish chrzanowy
- 125 ml śmietana
- 1 papryka

Miksuj śmietanę, aż dojdzie do krawędzi naczynia. Przełóż do dużej miski. Wmieszaj pozostałe składniki. Dopraw czarnym pieprzem. Podawać do wołowiny lub kiełbasy.

zupa ziemniaczana z porem

- 150 g pory
- 2 kostki rosołowe
- sól i pieprz
- 150 g ziemniaki
- 800 ml woda

Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przełóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosołowe. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.
Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupę, nie podgrzewać, wbić 150 ml śmietany przed podaniem na zimno.

pikantna zupa z dyni

- 900 g dynia
- 2 pory
- 900 ml wywar z kurczaka i warzyw
- 2 śmietanka/crème fraiche
- 1 liście kolendry
- 2 olej roślinny
- 2 czosnek
- 1 zmielony imbir
- 1 zmielona kolendra
- sól i pieprz

Obrać, usunąć nasiona i pokroić dynię w kawałki. Rozgrzej olej na patelni. Dodaj por, czosnek i przyprawy. Mieszaj przez 3 minuty. Dodaj kostkę rosołową i dynię. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z kolendrą i śmietaną. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

majonez

Nie możemy kręcić majonezu, ze względu na zagrożenie dla zdrowia, z surowych jaj. Nie znaleźliśmy dobrego przepisu na majonez z jaj gotowanych. Próbowaliśmy pasteryzować, ale żółtka wybuchały w kuchence mikrofalowej.

gribiche

Lubimy sos gribiche. Używane są żółtka jaj na twardo, więc jest to bezpieczne, aby wykonać substytut majonezu, remoulade, sos aioli lub sos tatarski, można zmieniać składniki,.

gribiche - podstawowe

- 2 (60) jaja, ugotowane na twardo
- 250 ml olej roślinny
- 25 ml ocet winny
- 1 estragon (½ suszony estragon)
- 1 pietruszka (½ suszona pietruszka)
- sól i pieprz
- 2 szalotka
- 2 Musztarda Dijon
- 1 korniszon

Usuń skorupki jajka na twardo. Oddziel żółtka i białka. Z grubsza posiekaj białka w misce. Drobno posiekaj ogórek i szalotki i dodać je do miski Miksuj żółtka, musztardę, ocet, estragon, natkę pietruszki, sól i pieprz przez 2 sekundy. Stopniowo dodawaj oliwę (jak w przygotowaniu majonezu). Dopraw do smaku. Zmieszaj białko, ogórek, szalotkę. Podawać do kurczaka, ryby lub sałaty. Można przechowywać w lodówce przez tydzień.
Zmieniaj podstawowe przepisy do substytutów typu sos majonezowy
Żeby było bardziej jędrne, dodać trzecie żółtko. Aby było gładsze zmiksuj szalotki, ogórek i białka.

majonez

Majonez to jajko, kwas i oliwa, nie są potrzebne estragon, gorczyca, szalotki i ogórek.

remoulade

Majonez z musztardą, zatem dołóż musztardę i być może jedną z szalotkę.

aioli

Majonez z czosnkiem, zatem zastąp szalotkę, ogórek i musztardę kilkoma ząbkami czosnku.

sos tatarski

Majonez z kaparami i ogórkiem, zatem zastąp szalotki i musztardę kaparami

sos z boczkiem i jajkiem

Wysmaż kawałek boczku, odetnij tłuszcz, miksuj na pastę i złóż w podstawowe gribiche.

odmiany

Kwas można uzyskać z octu winnego czerwonego, białego octu winnego, octu z jabłek, octu z wina ryżowego, soku z cytryny lub limonki.
Olej może być bez smaku (szafran/pestki winogron/orzechowy), aby wydobyć smak innych składników aromatycznych, taki jak oliwa z oliwek lub olej kukurydziany, a nawet oliwa bez smaku z dodatkiem oliwy droższej jak olej sezamowy, z orzechów laskowych lub orzechów włoskich.
Musztarda, estragon, pietruszka mogą zostać zastąpione przez inne zioła/przyprawy.
Chrupiące składniki, korniszony, szalotki i kapary można łatwo zastąpić - prawdopodobnie w lokalnym supermarkecie można nabyć 4 różne rodzaje cebuli , kapustę kiszoną, orzech wodny i wiele odmian papryki i chili.

= šaka
= svežanj
= čen (čenovi)
= kašika (15 ml)
= kafena kašičica (5 ml)
= jaje, srednje (53-63 g)
g = grami
ml = mililitri

nekoliko sugestija

Pre nego što počnete s obradom isecite sastojke na male komade.
Čokolada, orasi i sir biće bolje iseckani/mljeveni ako se prethodno potpuno ohlade.

pesto od korijandera

- 2 listovi korijandera
- 60 g pinjoli
- 60 g naribani parmezan
- 2 beli luk
- 125 ml maslinovo ulje

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

slatko-kiseli sos

- 2 vlašac
- 1 beli luk
- 2 belo vinsko sirće
- 1 paradajz pire
- 1 komadić oljuštenog đumbira
- 1 sos od soje
- 1 senf

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Služite uz piletinu, ribu ili kao umak.

sos od crnih maslinki i inćuna

- 125 g crne maslinke bez koštica
- 1½ oceđeni kapari
- 1 brendi (po volji)
- 30 g oceđeni fileti inćuna
- 75 ml maslinovo ulje
- crni biber

Ostavite na stranu polovinu ulja. Mešajte sve ostalo. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za tapenade: gušća. Za sos za pastu: ređa. Začinite crnim biberom.

sos od rena i jabuke

- 1 oguljena i narendana kiseljkasta jabuka
- 3 začin rena
- 125 ml masnija pavlaka
- 1 paprika

Mešajte kremu dok se ne počne lagano podizati. Premestite smesu u veliku zdelu. Dodajte preostale sastojke. Začinite crnim biberom. Služite uz goveđe meso ili kobasice.

čorba od poriluka i krompira

- 150 g poriluk
- 2 kocke za supu
- so i biber
- 150 g krompiri
- 800 ml voda

Izmiksirajte poriluk i krompir 2 sekunde. Premestite smesu u veću šerpu. Dodajte vodu i kocke za supu. Pustite da prokljuca, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20 minuta. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da prokljuca). Dodajte začine. Služite uz hleb.
Ako pravite supu Vichyssoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejete, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejete i umutite metlicama 150 ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

pikantna čorba od bundeve

- 900 g bundeva
- 2 poriluk
- 900 ml pileća/povrtna kocka za supu
- 1 korijander u prahu
- 2 jednostavna pavlaka /crème fraiche (francuski tip pavlake)
- so i biber
- 2 biljno ulje
- 2 beli luk
- 1 đumbir u prahu
- 1 listovi korijandera

Oljuštite bundevu, očistite od semenki i izrežite je na komade. Zagrejte ulje u šerpi. Dodajte vlašac, beli luk i začine. Mešajte sastojke 3 minuta. Dodajte kocku za supu i bundevu. Pustite da prokljuca, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20-30 minuta. Sklonite je sa toplote. Umešajte korijander i pavlaku. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da prokljuca). Dodajte začine. Služite uz hleb.

majonez

Ne možemo da pravimo majonez, jer sveža jaja mogu da prouzrokuju zdravstvene probleme. Nismo mogli na nađemo dobar recept sa kuvanim jajima. Probali smo da ih podvrgnemo pastorizaciji ali su žumanca eksplodirala u mikrotalasnoj rerni.

„gribiche“ sos

Sviđa nam se sos “gribiche”. Za pravljenje tog sosa koriste se tvrdo kuvana jaja, tako da je on siguran, a možete da menjate sastojke da biste dobili zamenu za majonez, remulad sos, aioli sos ili tartar sos.

osnovni recept za „gribiche“ sos

- 2 tvrdo kuvana jaja
- 250 ml biljno ulje
- 25 ml vinsko sirće
- 1 estragon (½ osušeni estragon)
- so i biber
- 2 vlašac
- 2 Dižon senf
- 1 kiseli krastavčići
- 1 peršun (½ osušeni peršun)

Ogulite tvrdo kuvana jaja. Razdvojite belanca od žumanaca. Grubo iseckajte belanca u zdeli. Iseckajte na sitne komadiće krastavčiće i vlašac i dodajte ih u zdelu. Mešajte 2 sekunde žumanca, senf, sirće, estragon, peršun, so i biber. Postepeno dodajte ulje (kao kad pravite majonez). Dodajte začine. Dodajte smesu belanaca, krastavčića i vlašca. Služite sa salatama, ribom ili piletinom. Može da stoji u frižideru sedam dana. Promenite osnovni recept da biste dobili zamenu za sosove slične majonezu. Da bi sos postao gušći dodajte treće žumance.
Da bi sos bio glađi, miksirajte vlašac, krastavčiće i belanca.

majonez

Majonez se pravi od jaja, kiseline i ulja, stoga izbacite estragon, senf, vlašac i krastavčiće.

remulad sos

Majonez sa senfom, stoga ponovo stavite senf i možda jedan komadić vlašca.

aioli sos

Majonez sa belim lukom, stoga zamenite vlašac, krastavčiće i senf sa čenom belog luka.

tartar sos

Majonez sa kaparima i krastavčićima, stoga zamenite vlašac i senf sa kaparima.

sos sa dimljenom slaninom i jajima

Ispržite režanj dimljene slanine, skinite masnoću i miksirajte dok ne dobijete jednu smesu koju ćete dodati osnovnom receptu za „gribiche“ sos.

varijante

Kao kiselinu možete upotrebiti crveno vinsko sirće, belo vinsko sirće, jabukovo sirće, vinsko sirće od pirinča, sok od limuna ili limete.
Ulja mogu biti bez naročitog ukusa (od šafranike, od semenki grožđa ili od kikirikija) da bi se bolje osetio ukus ostalih sastojaka; ili mogu biti punog ukusa kao što su devičansko maslinovo ulje ili kukuruzno ulje, ili čak se može upotrebiti jedno ulje bez ukusa sa primesom skupljih ulja kao što su susamovo, lešnikovo ili orahovo ulje.
Senf, estragon i peršun možete zameniti drugim biljkama ili začinima.
Hrskavi sastojci, krastavčići, vlašac i kapari mogu se lako zameniti; verovatno postoje 4 različite vrste luka u lokalnim supermarketima, zatim možete upotrebiti kiseli kupus, vodeni orah i razne varijante paprika i bibera.

= za dlan
= šopek
= stroki
= žlica (15 ml)
= čajna žlička (5 ml)
(60) = jajce, srednje (53–73 g)
g = grami
ml = mililitri

nekaj nasvetov

Pred obdelavo narežite sestavine na majhne koščke.
Čokolada, orehi in sir se bolje sesekljajo/zmeljejo, če jih prej dobro ohladite.

koriandrov pesto

- 2 listi koriandra
- 60 g pinjole
- 60 g parmezan, nariban
- 2 česen
- 125 ml oljčno olje

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

sladko-kisla omaka

- 2 šalotka
- 1 česen
- 2 beli vinski kis
- 1 paradižnikov pire
- 1 majhen kos ingverja, olupljen
- 1 sojina omaka
- 1 gorčica

Vse obdelajte do gladke mase. Postrezite s piščancem, ribami ali za pomakanje.

omaka s črnimi olivami in sardinami

- 125 g izkoščičene črne olive
- 1½ kapre, odcejene
- 1 brendi (neobvezno)
- 30 g fileji sardin, odcejeni
- 75 ml oljčno olje
- črni poper

Prihranite polovico olja. Vse drugo obdelajte. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za namaz: gosto. Za omako za testenine: redko. Začinite s črnim poprom.

hrenova in jabolčna omaka

- 1 jabolko z izrazitim okusom, olupljeno in naribano
- 3 hrenov preliv
- 125 ml smetana
- 1 paprika

Smetano obdelujte, dokler se ne ustvarijo mehki vrhovi. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte še druge sestavine. Začinite s črnim poprom. Postrezite z govedino ali klobaso.

juha s porom in krompirjem

- 150 g por
- 2 jušne kocke
- sol in poper
- 150 g krompir
- 800 ml voda

Por in krompir obdelujte 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 150 ml smetane, preden jo postrežete hladno.

začinjena bučna juha

- 900 g buča
- 2 por
- 900 ml piščančja/zelenjavna osnova
- 2 kisla smetana
- 1 listi koriandra
- 2 rastlinsko olje
- 2 česen
- 1 mleti ingver
- 1 mleti koriander
- sol in poper

Bučo olupite, odstranite semena in jo razrežite na koščke. Segrejte olje v ponvi. Dodajte por, česen in začimbe. Mešajte 3 minute. Dodajte osnovo in bučo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20–30 minut. Odstavite z vročine.

Vmešajte koriander in smetano. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom.

majoneza

Majoneze ne moremo narediti zaradi nevarnosti za zdravje zaradi surovih jajc. Dobrega recepta za kuhana jajca nismo uspeli najti. Poskusili smo pasterizacijo, vendar so rumenjaki eksplodirali v mikrovalovni pečici.

gribiche

Radi imamo gribiche. Tukaj so uporabljeni trdo kuhani jajčni rumenjaki, zato je jed varna, sestavine pa lahko spreminjate, da naredite nadomestke za majonezo, remulado, aioli ali tatarsko omako.

gribiche – osnova

- 2 (60) jajca, trdo kuhana
- 2 šalotka
- 250 ml rastlinsko olje
- 2 dijonska gorčica
- 25 ml vinski kis
- 1 kumarica
- 1 pehtran
- (½ posušeni pehtran)
- 1 peteršilj
- (½ posušeni peteršilj)
- sol in poper

Olupite trdo kuhana jajca. Ločite rumenjake in beljake. Beljake grobo sesekljajte v skledi. Drobno sesekljajte kumarico in šalotke ter jih dodajte v posodo. Rumenjake, gorčico, kis, pehtran, peteršilj, sol in poper obdelujte 2 sekundi. Postopoma dodajte olje (kot pri majonezi). Začinite po okusu. Zmešajte z zmesjo jajčnega beljaka, kumarice in šalotke. Postrezite s solatami, ribami ali piščanci. To jed lahko v hladilniku hranite en teden.
Spremenite osnovni recept, da naredite nadomestke za majonezi podobne omake.
Za gostejšo omako dodajte še tretji rumenjak. Za bolj gladko omako obdelajte šalotko, kumarico in beljake.

majoneza

Majonezo sestavljajo jajce, kislina in olje, zato odstranite pehtran, gorčico, šalotko in kumarice.

remulada

Majoneza z gorčico, zato znova dodajte gorčico in morda še eno šalotko.

aioli

Majoneza s česnom, tako da zamenjajte šalotke, kumarico in gorčico z nekaj stroki česna.

tatarska omaka

Majoneza s kaprami in kumarico, zato zamenjajte šalotke in gorčico s kaprami.

omaka s slanino in jajcem

Popecite rezino slanine, obrežite maščobo, obdelajte do paste in zmešajte v osnovni gribiche.

različice

Kisline so lahko rdeči ali beli vinski kis, jabolčni kis, rižev vinski kis, limonin sok ali limetin sok.
Olje je lahko brez okusa (žafranika/grozdne peške/arašidi), da poudari aromo drugih sestavin, polno okusa, na primer deviško olivno olje ali koruzno olje, ali celo okolje brez okusa s ščepcem dražjih olj, na primer sezamovim, lešnikovim ali orehovim.
Gorčico, pehtran in peteršilj lahko nadomestite z drugimi zelišči/začimbami.
Hrustljave sestavine, kot so kumarice, šalotke in kapre, lahko zlahka zamenjate – v svoji trgovini boste gotovo našli 4 različne vrste čebule, kislo zelje, vodni kostanj in številne vrste paprik ter čilijev.

= χούφτα = κουταλιά της σούπας (15 ml) g = γραμμάρια
= ματσάκι = κουταλάκι του γλυκού (5 ml) ml = χιλιοστόλιτρα
= σκελίδα (ες) 60 = αυγό, μέτριο (53-63 g)

ορισμένες συμβουλές

Κόψτε τις τροφές σε μικρά κομμάτια πριν τα προσθέσετε στον κόπτη για επεξεργασία. Η σοκολάτα, οι ξηροί καρποί και το τυρί θα κοπούν καλύτερα εάν τα έχετε τοποθετήσει πρώτα στο ψυγείο.

πέστο κόλιανδρου

2 φύλλα κόλιανδρου
60 g Παρμεζάνα, τριμμένη
60 g κουκουναρόσποροι
125 ml ελαιόλαδο
2 σκόρδο

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

σάλτσα μαύρης ελιάς και αντζούγιας

125 g μαύρες ελιές χωρίς το κουκούτσι
1½ κάπαρη, στραγγισμένη
1 μπράντυ (προαιρετικά)
30 g φιλέτα αντζούγιας, στραγγισμένα
75 ml ελαιόλαδο
μαύρο πιπέρι

Φυλάξτε το μισό λάδι. Χτυπήστε όλα τα υπόλοιπα στο μπλέντερ. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ταπενάντ: πηχτό. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό. Προσθέστε το μαύρο πιπέρι.

σούπα πράσου & πατάτας

150 g πράσα
800 ml νερό
150 g πατάτες
αλάτι και πιπέρι
2 κύβοι ζωμού

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

Για τη βισυσουάζ, προσθέστε μερικά σχοινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κατσαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ξαναζεστάνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 150 ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

πικάντικη κολοκυθόσουπα

900 g κολοκύθα
2 πράσα
900 ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών
1 αλεσμένος κόλιανδρος
2 κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρες
2 σπορέλαιο
2 σκόρδο
1 αλεσμένη πιπερόριζα
1 φύλλα κόλιανδρου
αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

μαγιονέζα

Δεν μπορούμε να φτιάξουμε μαγιονέζα, εξαιτίας των κινδύνων για την υγεία από τα ωμά αυγά. Δεν μπορούσαμε να βρούμε μια καλή συνταγή με χρήση μαγειρεμένων αυγών. Δοκιμάσαμε την παστερίωση, αλλά οι κρόκοι εκρήγνυνται στα μικροκύματα.

γκριμπίς

Μας αρέσει η γκριμπίς. Χρησιμοποιεί σφιχτοβρασμένο κρόκο αυγού και έτσι είναι ασφαλής, ενώ μπορείτε να διαφοροποιήσετε τα υλικά ώστε να φτιάξετε υποκατάστατα για μαγιονέζα, ρεμουλάντ, αγιολί, ή σάλτσα ταρτάρ.

γκριμπίς - βασική

2 αυγά, σφιχτοβρασμένα
250 ml σπορέλαιο
25 ml ξύδι από κρασί
1 αρτεμησία (½ αποξηραμένη αρτεμησία)
1 μαϊντανός (½ αποξηραμένος μαϊντανός)
2 ασκαλώνια
2 μουστάρδα ντιζόν
1 αγγουράκια γκέρκιν
αλάτι και πιπέρι

Σπάστε τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Διαχωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια. Χοντροκόψτε τα ασπράδια σε ένα μπολ. Ψιλοκόψτε τα γκέρκιν και τα ασκαλώνια και προσθέστε τα στο μπολ Χτυπήστε στο μπλέντερ τους κρόκους, τη μουστάρδα, το ξύδι, την αρτεμησία, το μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι για 2 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σταδιακά (όπως όταν φτιάχνετε μαγιονέζα). Ρυθμίστε το αλάτι. Ανακατέψτε στο μίγμα από ασπράδι αυγού, γκέρκιν και ασκαλώνια. Σερβίρετε με σαλάτες, ψάρι ή κοτόπουλο. Διατηρείται στο ψυγείο για μία εβδομάδα. Αλλάξτε τη βασική συνταγή για να φτιάξετε υποκατάστατα για σάλτσες τύπου μαγιονέζας Για να την κάνετε πιο πηκτή, προσθέστε έναν τρίτο κρόκο αυγού. Για να γίνει πιο ομοιόμορφη, χτυπήστε στο μπλέντερ τα ασκαλώνια, τα γκέρκιν και τα ασπράδια αυγών.

μαγιονέζα

Η μαγιονέζα αποτελείται από αυγό, οξύ και λάδι, και επομένως αφαιρέστε την αρτεμησία, τη μουστάρδα, τα ασκαλώνια και τα γκέρκιν.

ρεμουλάντ

Μαγιονέζα με μουστάρδα, επομένως βάλτε και πάλι τη μουστάρδα, και ίσως ένα από τα ασκαλώνια.

αγιολί

Μαγιονέζα με σκόρδο, και επομένως βάλτε και πάλι τα ασκαλώνια, τα γκέρκιν, και τη μουστάρδα με μια-δυο σκελίδες σκόρδο.

σάλτσα ταρτάρ

Μαγιονέζα με κάπαρη και γκέρκιν, και επομένως βάλτε και πάλι τα ασκαλώνια και τη μουστάρδα με την κάπαρη

σάλτσα μπέικον και αυγού

Τηγανίστε μια φέτα μπέικον, αφαιρέστε το λίπος, χτυπήστε στο μπλέντερ ώστε να γίνει κρέμα και ανακατέψτε με τη βασική γκριμπίς.

παραλλαγές

Το οξύ μπορεί να είναι ξύδι από λευκό κρασί, ξύδι από κόκκινο κρασί, μηλόξυδο, ρυζόξυδο, χυμός λεμονιού ή χυμός μοσχολέμονου.

Το λάδι μπορεί να είναι άγευστο (ηλιέλαιο/ λάδι από κουκούτσι σταφυλιού/ φυστικέλαιο) ώστε να αναδεικνύει το άρωμα των υλικών, να είναι αρωματικό, όπως το παρθένο ελαιόλαδο ή το καλαμποκέλαιο, ή ακόμα να είναι λάδι χωρίς άρωμα με ελάχιστη ποσότητα πιο ακριβών λαδιών, όπως σησαμέλαιο, φουντουκέλαιο ή καρυδέλαιο.

Η μουστάρδα, η αρτεμησία, ο μαϊντανός μπορούν να αντικατασταθούν από άλλα βότανα/ μπαχαρικά.

Τα τραγανιστά υλικά, τα γκέρκιν, τα ασκαλώνια, και η κάπαρη μπορούν να αντικατασταθούν εύκολα – υπάρχουν πιθανόν 4 διαφορετικοί τύποι κρεμμυδιού στο σούπερ μάρκετ της γειτονιάς σας, όπως υπάρχει ξινολάχανο, νεροκάστανα, και πολλές ποικιλίες πιπεριών και τσίλι.

= maroknyi = evőkanál (15 ml) g = gramm
= csokor = teáskanál (5 ml) ml = milliliter
= gerezd (60) = közepes tojás (53-63 g)

egy-két tipp

Feldolgozás előtt szeletelje fel az összetevőket.
A csokoládé, diófélék és a sajt jobban apríthatók/szeletelhetők ha le vannak fagyasztva.

koriander pesztó

2 koriander levelek
60 g fenyőmagok
60 g reszelt parmezán
2 fokhagyma
125 ml olívaolaj

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

édes-savanyú szósz

2 mogyoróhagymák
1 fokhagyma
2 fehérborecet
1 paradicsom püré
1 egy kicsi, hámozott gyömbér
1 szója szósz
1 mustár

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz. Csirkével, hallal, vagy mártásként tálalja.

fekete olajbogyó és ajóka szósz

125 g kimagozott fekete olajbogyók
1½ lecsepegtetett kapribogyók 75 ml olívaolaj
1 konyak (fakultatív)
30 g leszűrt ajóka filék
feketebors

Tegye félre az olaj felét. Mixelje össze az összes többi hozzávalót. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Olajbogyókrémhez: sűrű. Tészta szószhoz: híg. Ízesítse feketeborssal.

tormás-almás szósz

125 ml sűrű tejföl
3 torma aroma
1 savanyú ízű, hámozott és reszelt alma
1 paprika

Mixelje addig a tejfölt, míg majdnem kemény lesz. Tegye át egy nagy tálba. Öntse bele a többi hozzávalót. Ízesítse feketeborssal. Marha vagy kolbász mellé tálalja.

póréhagyma és burgonya leves

150 g póréhagymák
800 ml víz
150 g burgonyák
só és bors
2 leveskockák

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegye bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.
A Vichyssoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vajat a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 150 ml tejfölt, mielőtt hidegen tálalná.

fűszeres tök leves

900 g tök
2 póréhagymák
900 ml csirke/zöldség leves
2 sovány tejföl /tejföl
1 koriander levelek
2 növényi olaj
2 fokhagyma
1 őrölt gyömbér
1 őrölt koriander
só és bors

Hámozza meg, magozza ki és vágja fel a tököt nagy darabokra. Melegítse meg az olajat egy serpenyőben. Tegye bele a póréhagymát, fokhagymát és fűszereket. Keverje 3 percig.

Tegye bele a levest és a tököt. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

majonéz

Nem készíthetünk majonézt a nyers tojásokból eredő egészségi kockázat miatt. Nem sikerült főtt tojással készített jó receptet találnunk. Megpróbáltuk a pasztörizálást, de a tojássárgája felrobbant a mikrohullámú sütőben.

gribiche

Szeretjük a gribiche-t. Ez kemény, főtt tojássárgából készül, így biztonságos, és váltogathatja a hozzávalókat, ezzel helyettesítheti a majonézt, rémoulade-mártást, aiolit, vagy tartár mártást.

egyszerű gribiche

2 (60) kemény, főtt tojások
250 ml növényi olaj
25 ml borecet
1 tárkony (½ szárított tárkony)
1 petrezselyem (½ szárított petrezselyem)
2 mogyoróhagymák
2 dijoni mustár
1 uborka
só és bors

törje fel a kemény, főtt tojásokat. Válassza szét a sárgáját és fehérjét. Vágja fel nagy darabokra a fehéreket egy tálba. Vágja fel vékony szeletekre az uborkát és a mogyoróhagymát és tegye őket a tálba Mixelje össze a tojássárgákat, mustárt, ecetet, tárkonyt, petrezselymet, sót és borsot két másodpercig. Fokozatosan adja hozzá az olajat (mint amikor majonézt készít). Fűszerezze megfelelően. Borítsa bele a tojásfehérjébe az uborka és a mogyoróhagyma keveréket. Salátával, hallal vagy csirkével tálalja. Egy hétig eláll a hűtőben.
Változtassa meg az alap receptet, hogy helyettesíthesse a majonéz típusú szószokat
Adjon hozzá egy harmadik tojássárgát, hogy keményebb legyen. Mixelje össze a mogyoróhagymát, az uborkát és tojásfehérjéket, hogy simább legyen.

majonéz

A majonéz tojásból, savból és olajból áll, tehát vegye ki a tárkonyt, mustárt, mogyoróhagymát és uborkát.

rémoulade

Majonéz mustárral, tehát tegye újra bele a mustárt és talán egy mogyoróhagymát.

aioli

Majonéz fokhagymával, tehát tegye újra bele a mogyoróhagymát, uborkát és mustárt néhány gerezd fokhagymával.

tartár mártás

Majonéz kapribogyóval és uborkával, tehát tegye bele újra a mogyoróhagymát és a mustárt a kapribogyókkal

szalonnás-tojásos szósz

Süssön meg egy szelet szalonnát, vágja le a zsírt, mixelje össze krémmé, és öntse az egyszerű gribiche-be.

változatok

A sav lehet vörösborecet, fehérborecet, almaborecet, rizsborecet, citromlé, vagy citruslé.
Az olaj lehet íztelen (sáfrány/szőlőmag/földimogyoró), hogy kiemelje a többi hozzávaló ízét, lehet zamatos, mint a szűz olívaolaj vagy kukorica olaj, vagy lehet akár íztelen olaj is pár csepp drágább olajjal, mint pl. a szezám, mogyoró vagy dió olaj.
A mustár, tárkony, petrezselyem helyettesíthető más fűszernövényekkel/fűszerekkel.
A ropogós hozzávalók, uborka, mogyoróhagyma, kapribogyó könnyen helyettesíthető – valószínű, hogy 4 különböző fajta hagyma létezik a helyi ábécében, van savanyú káposzta, gesztenye, és sokféle bors és csilipaprika.

= bir avuç
= demet
= sarımsak dişi (dişleri)
15 ml = yemek kaşığı (15ml)
5 ml = çay kaşığı (5ml)
60 = yumurta, orta (53-63 gr)
g = gram
ml = mililitre

birkaç ipucu

Malzemelerinizi, işlemden geçirmeden önce küçük parçalara bölün.
Fındık, fıstık, ceviz türü kuruyemişler, çikolata ve peynir, işlemden önce iyice soğutulduklarında daha iyi doğranır ve/veya öğütülürler.

kişnişli pesto

- 2 kişniş yaprakları
- 60 g çam fıstığı
- 60 g Parmesan, rendelenmiş
- 2 sarımsak
- 125 ml zeytinyağı

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

tatlı-ekşi sos

- 2 arpacık soğanı
- 1 sarımsak
- 2 5 ml beyaz şarap sirkesi
- 1 5 ml domates püresi
- 1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş
- 1 15 ml soya sosu
- 1 5 ml hardal

Tüm malzemeleri pürüsüz hale gelene dek robottan geçirin. Tavuk, balık gibi etlerle veya dip sos olarak servis yapın.

siyah zeytin ve ançuez sosu

- 125 g çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin
- 1½ 15 ml kapari, yağı süzdürülmüş
- 1 15 ml konyak (isteğe bağlı)
- 30 g fileto ançuez, yağı süzdürülmüş
- 75 ml zeytinyağı
- karabiber

Yağın yarısını ayırarak bekletin. Diğer tüm malzemeleri robottan geçirin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Tapenade için: koyu. Makarna sosları için: sulu. Karabiberle tatlandırın.

yaban turpu ve elma sosu

- 1 keskin aromalı elma, soyulmuş ve dilimlenmiş
- 3 15 ml yaban turpu
- 125 ml çok yağlı krema
- 1 5 ml kırmızı biber

Kremayı, yumuşak kabarcıklar oluşana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Diğer malzemeleri yavaş yavaş yedirin. Karabiberle tatlandırın. Dana eti veya sosisle servis yapın.

pırasa ve patates çorbası

- 150 g pırasa
- 800 ml su
- 150 g patates
- tuz ve biber
- 2 et suyu tabletleri

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.
Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 150 ml çırpılmış krema gezdirin.

baharatlı balkabağı çorbası

- 900 g balkabağı
- 2 pırasa
- 900 ml tavuk/sebze suyu
- 2 15 ml az yağlı/taze krema
- 1 kişniş yaprakları
- 2 15 ml sıvı yağ
- 2 sarımsak
- 1 5 ml öğütülmüş zencefil
- 1 5 ml öğütülmüş kişniş
- tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

mayonez

Çiğ yumurtadan doğan sağlık riskleri nedeniyle mayonez yapamıyoruz. Pişirilmiş yumurtalarla yapılan iyi bir tarif bulamadık. Pastörizasyonu denedik ancak yumurta sarıları mikrodalgada patladı.

gribiche

Gribiche sosunu seviyoruz. Haşlanmış katı yumurta sarıları kullandığından güvenlidir ve mayonez, remoulade, aioli veya tartar sos gibi benzer soslar yapmak için malzemeleri de değiştirebilirsiniz.

gribiche – klasik

- 2 60 yumurtalar, katı haşlanmış
- 250 ml sıvı yağ
- 25 ml şarap sirkesi
- 1 15 ml tarhun (½ 5 ml kurutulmuş tarhun)
- 1 15 ml maydanoz (½ 5 ml kurutulmuş maydanoz)
- 2 arpacık soğanı
- 2 5 ml Dijon hardalı
- 1 ufak salatalık
- tuz ve biber

Katı haşlanmış yumurtaların kabuklarını kırın. Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Yumurta aklarını bir kaba irice doğrayın. Ufak salatalık ve soğanları ince ince kıyın ve kaba ilave edin. Yumurta sarıları, hardal, sirke, tarhun, maydanoz, tuz ve biberi 2 saniye robottan geçirin. (Sanki bir mayonez yapar gibi) yağı yavaş yavaş ilave edin. Baharatlarını katın. Yumurta beyazı, salatalık ve soğan karışımına ilave edin. Salatalarla, balıkla veya tavukla birlikte servis yapın. Buzdolabında bir hafta bekletilebilir. Mayonez türüne benzer soslar yapmak için klasik tarifi değiştirebilirsiniz. Daha katı yapmak için, üçüncü bir yumurta sarısı ilave edin. Daha pürüzsüz yapmak için soğan, salatalık ve yumurta aklarını robottan geçirin.

mayonez

Mayonez yumurta, asit ve yağdan oluşur, dolayısıyla tarhunu, hardalı, soğanı ve salatalığı çıkarın.

remoulade

Hardallı mayonez; hardal ve muhtemelen bir soğan ilave edin.

aioli

Sarımsaklı mayonez; soğan, salatalık ve hardal yerine birkaç sarımsak dişi ilave edin.

tartar sosu

Kapari ve salatalıklı mayonez; soğan ve hardal yerine kapari ekleyin.

bacon ve yumurta sosu

Bir dilim bacon'u yağda kızartın, yağını ayıklayın, robottan geçirerek püre haline getirin ve klasik gribiche'nin içine katın.

çeşitlemeler

Asit olarak kırmızı şarap sirkesi, beyaz şarap sirkesi, elma sirkesi, pirinç şarabı sirkesi, limon suyu veya misket limonunun suyu.
Yağ, diğer malzemelerin lezzetini ortaya çıkarmak için tatsız (yalancı safran/üzüm çekirdeği/yer fıstığı yağı) veya ekstra sızma zeytinyağı veya mısır özü yağı gibi lezzetli olabilir; hatta tatsız bir yağa susam yağı, fındık yağı veya ceviz yağı gibi daha pahalı yağlardan az miktarda katılabilir.
Hardal, tarhun, maydanoz yerine başka bitkiler/baharatlar kullanılabilir.
Sert malzemeler, salatalık, soğan ve kapari yerine kolayca başka malzemeler kullanılabilir; marketinizde muhtemelen 4 farklı soğan türü mevcuttur; lahana turşusu, su kestanesi ve birçok biber çeşidi de bulunabilir.

= un pumn | = o lingură (15ml) | g = grame
= o legătură | = o linguriță (5ml) | ml = mililitri
= cățel/căței | (60) = ou, mediu (53-63g)

câteva sfaturi

Înainte de a le procesa, tăiați ingredientele în bucăți mici.
Ciocolata, nucile şi brânza se vor toca/măcina mai bine dacă vor fi răcite bine în prealabil.

pesto de coriandru

2 frunze de coriandru
60 g semințe de pin
60 g Parmezan, ras
2 usturoi
125 ml ulei de măsline

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin şi jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul şi amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

sos dulce-acrişor

2 salote
1 usturoi
2 oțet din vin alb
1 piure de roşii
1 o bucată mică de ghimbir, decojit
1 sos de soia
1 muştar

Procesați toate ingredientele până devin moi. A se servi cu pui, peşte sau pe post de sos.

sos cu ulei de măsline şi anşoa

125 g măsline negre fără sâmburi
1½ capere, uscate
1 brandy (opțional)
30 g fileuri de anşoa, bine scurse
75 ml ulei de măsline
piper negru

Puneți deoparte jumătate din cantitatea de ulei. Procesați restul ingredientelor. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru tepenada: consistent. Pentru sos de paste: subțire. Condimentați cu piper negru.

supă de praz şi cartofi

150 g praz
2 cuburi de carne de pui
150 g cartofi
sare şi piper
800 ml apă

Procesați prazul şi cartofii timp de 2 secunde. Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa şi cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.
Pentru supă Vichyssoise, adăugați nişte arpagic la amestecul de praz şi cartofi; înainte de a încălzi, adăugați un cub de unt în cratiță; lăsați să se rpcească; a se servi rece.

supă picantă de dovleac

900 g dovleac
2 praz
900 ml cub de pui/legume
2 smântână slabă/proaspătă
1 frunze de coriandru
2 ulei vegetal
2 usturoi
1 ghimbir pisat
1 coriandru pisat
sare şi piper

Decojiți, scoateți semințele şi tăiați dovleacul în bucăți mari. Încălziți uleiul într-o tigaie. Adăugați praz, usturoi şi condimente. Amestecați timp de 3 minute. Adăugați cubul de pui şi dovleacul. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20-30 minute. Luați-o de pe foc. Adăugați coriandrul şi smântâna şi amestecați. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

maioneză

Nu putem să facem maioneză din cauza riscurilor pentru sănătate cauzate de ouăle crude. Nu am reuşit să găsim o rețetă bună în care să fie folosite ouă fierte. Am încercat pasteurizarea, însă gălbenuşurile au explodat în cuptorul cu microunde.

sos gribiche

Ne place sosul gribiche. Se folosesc gălbenuşuri de ouă fierte, aşadar este sigur şi puteți folosi ce ingrediente doriți pentru a prepara substitute pentru maioneză, sos rémoulade, sos aioli sau sos tartar.

sos gribiche – de bază

2 (60) ouă, fierte tari
250 ml ulei vegetal
25 ml oțet de vin
1 pătrunjel (½ pătrunjel uscat)
sare şi piper
2 salote
2 muştar de Dijon
1 castraveți cornişon
1 tarhon (½ tarhon uscat)

Decojiți ouăle fierte. Separați gălbenuşurile de albuşuri. Tăiați albuşurile în bucăți mari şi puneți-le într-un vas. Tăiați castraveții şi salotele în bucăți mici şi adăugați-le în vas. Procesați gălbenuşurile, muştarul, oțetul, tarhonul, pătrunjelul, sarea şi piperul timp de 2 secunde. Adăugați treptat ulei (cum faceți atunci când preparați maioneză). Condimentați după gust. Adăugați compoziția de albuş de ou, castraveți şi salote. A se servi cu salate, peşte sau pui. Se poate păstra la frigider o săptămână.
Modificați rețeta de bază pentru a prepara substitute pentru sosurile de genul maionezei. Pentru a face compoziția mai consistentă, adăugați un al treilea gălbenuş de ou. Pentru a face compoziția mai moale, procesați salotele, castraveții şi abuşurile de ou.

maioneză

Maioneza se face din ou, acid şi ulei, prin urmare puteți să renunțați la tarhon, muştar, salote şi castraveții cornişon.

sos rémoulade

Maioneză cu muştar. Aşadar puteți adăuga iar muştar şi poate şi o salotă.

sos aioli

Maioneză cu usturoi. Aşadar, înlocuiți salotele, castraveții cornişon şi muştarul cu câțiva căței de usturoi.

sos tartar

Maioneză cu capere şi castraveți cornişon. Aşadar, înlocuiți salotele şi muştarul cu capere

sos de ou şi şuncă

Prăjiți o felie de şuncă, scurgeți grăsimea, procesați până când obțineți o pastă şi adăugați la sosul gribiche de bază.

variațiuni

Acidul poate să fie oțet de vin roşu, oțet de vin alb, oțet de cidru, oțet de vin de orez, suc de lămâie sau lime.
Uleiul poate fi simplu, fără gust (de şofran/strugure/alune), pentru a evidenția aroma ingredientelor, sau aromat, precum uleiul de măsline, sau un ulei simplu, fără gust, amestecat sau de porumb, sau un ulei simplu, fără gust, amestecat cu puțin ulei mai scump, cum e cel de susan, alune turceşti sau nuci.
Muştarul, tarhonul, pătrunjelul pot fi înlocuite cu alte ierburi/condimente.
Ingredientele crocante, castraveții cornişon, salotele şi caperele pot fi uşor de înlocuit – există probabil 4 tipuri diferite de ceapă pe care le puteți procura de la supermarket, cum ar fi varza murată, castanele de apă şi multe varietăți de ardei şi ardei iuți.

= шепа
= връзка
= скилидка(и)
= супена лъжица (15 мл)
= чаена лъжичка (5 мл)
= яйце, средно голямо (53-63 гр)
g = грамове
ml = милилитри

няколко съвета

Нарежете съставките си на малки парчета преди обработка.
Шоколад, ядки и сирене се кълцат/мелят по-добре, ако предварително са добре охладени.

песто с кориандър

- 2 листа от кориандър
- 60 g борови ядки
- 60 g Пармезан, настърган
- 2 чесън
- 125 ml зехтин

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

сладко-кисел сос

- 2 дребни лукчета
- 1 чесън
- 2 бял винен оцет
- 1 доматено пюре
- 1 малко парче джинджифил, обелен
- 1 соев сос
- 1 горчица

Разбийте всичко до получаване на гладка смес. Сервирайте с пилешко месо, риба или като сос за топене.

сос с черни маслини и аншоа

- 125 g черни маслини без костилки
- 1½ каперси, изцедени
- 1 бренди (по желание)
- 30 g филенца от аншоа, изцедени
- 75 ml зехтин
- черен пипер

Запазете половината масло. Разбийте всички останали продукти. Добавете зехтин според желаната гъстота: За тапенада: гъсто. За сос за паста: рядко. Подправете с черен пипер.

супа от праз и картофи

- 150 g праз
- 2 кубчета бульон
- сол и пипер
- 150 g картофи
- 800 ml вода

Разбийте праза и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджера. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишисоаз“ към праза и картофите добавете сибирски лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 150 мл сметана, преди да я сервирате студена.

пикантна супа от тиква

- 900 g тиква
- 2 праз
- 900 ml пилешки/зеленчуков бульон
- 1 смлян кориандър
- 2 нискомаслена сметана/сметана крем фреш
- 2 растително масло
- 2 чесън
- 1 смлян джинджифил
- 1 листа от кориандър
- сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте маслото в тенджера. Добавете праза, чесъна и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня.

Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

майонеза

Не можем да приготвим майонеза поради риск за здравето от консумиране на сурови яйца. Не успяхме да намерим добра рецепта, в която се използват сварени яйца. Направихме опит с пастьоризация, но жълтъците експлоадираха в микровълновата фурна.

сос грибиш

Харесваме сос грибиш. За него се използват твърдо сварени жълтъци, така че е безопасен, а и можете да променяте съставките, за да приготвите заместители на майонеза, сос ремулад, чеснов сос или сос тартар.

сос грибиш - основен

- 2 яйца, твърдо сварени
- 250 ml растително масло
- 25 ml бял оцет
- 1 естрагон (½ сушен естрагон)
- 1 магданоз (½ сушен магданоз)
- 2 дребни лукчета
- 2 горчица „Дижон“
- 1 корнишон
- сол и пипер

Обелете твърдо сварените яйца. Разделете жълтъците и белтъците. Нарежете белтъците на едро в купа. Нарежете на ситно корнишона и дребните лукчета и ги добавете в купата Разбийте жълтъците, горчицата, оцета, естрагона, магданоза, солта и пипера за 2 секунди. Постепенно добавете олиото (както при приготвяне на майонеза). Добавете подправки на вкус. Добавете към сместа с белтъци, корнишон и лукчета. Сервирайте със салати, риба или пилешко месо. При съхранение в хладилник ще издържи до една седмица.
Можете да промените основната рецепта, за да приготвите заместители за майонезени сосове. За да направите соса по-плътен, добавете трети жълтък. За да го направите по-гладък, разбийте лукчетата, корнишона и белтъците.

майонеза	Майонезата се състои от яйце, киселина и олио, така че отстранете естрагона, горчицата, лукчетата и корнишона.
сос ремулад	Майонеза с горчица, така че върнете горчицата и може би едно от дребните лукчета.
чеснов сос	Майонеза с чесън, така че заменете лукчетата, корнишона и горчицата с две скилидки чесън.
сос тартар	Майонеза с каперси и корнишон, така че заменете лукчетата и горчицата с каперси
сос с яйца и бекон	Изпържете парче бекон, отстранете мазнината, разбийте на паста и добавете към основния сос грибиш.

вариации

За киселина можете да използвате червен винен оцет, бял винен оцет, ябълков оцет сайдер, оцет от оризово вино, лимонов сок или сок от лайм.
Маслото може да бъде без мирис (шафраново/от гроздово семе/фъстъчено), за да се подчертае аромата на другите съставки; може да е ароматно, като напр. зехтин върджин или царевично масло; или дори безароматно масло с капка по-скъпо масло, като напр. сусамово, лешниково или орехово.
Можете да замените горчицата, естрагона и магданоза с други подправки/аромати. Хрупкавите съставки, корнишоните, дребните лукчета и каперсите могат лесно да бъдат заменени – по всяка вероятност във вашия местен супермаркет можете да намерите най-малко 4 различни сорта лук, кисело зеле, водни кестени, както и различни сортове пипер и люти чушки.