



TRZY KUCHNIE ŚWIATA

12 KULINARNYCH
INSPIRACJI



MENU

- KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Przystawka: Carpaccio z polędwicy wołowej z fermentowanym pieprzem i czarnym czosnkiem 4

Zupa: Śródziemnomorska zupa rybna 7

Danie główne: Dorada z risotto pomidorowym 8

Danie główne wege: Pieczony bakłażan z „roślinnym tuńczykiem” 11

- KUCHNIA AZJATYCKA

Przystawka: Bao z dorszem w tempurze i glazurą pięciu smaków 12

Zupa: Aromatyczny bulion z kaczką 15

Danie główne: Tikka Masala z krewetkami 16

Danie główne wege: Stir fry z roślinnym filetem 19

- KUCHNIA TEX-MEX

Przystawka: Ceviche z dorszem i musem pomidorowym 20

Zupa: Meksykańska zupa z wołowiną 23

Danie główne: Pieczone żebro wołowe 24

Danie główne wege: Tacos z roślinnym mielonym..... 27

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FERMENTOWANYM PIEPRZEM I CZARNYM CZOSNKIEM

 10 porcji

 danie mięsne

 kuchnia śródziemnomorska

Składniki:

800 g polędwica wołowa
(oczyszczona, centralna część
"Filet Mignon")
60 g PASTA FERMENTOWANY
PIEPRZ CHEF®
30 g PRZYPRAWA W PAŚCIE
Z CZARNYM CZOSNKIEM
CHEF®
6 g zioła prowansalskie
300 ml oliwa z oliwek
30 g sól morską w płatkach
300 g kapary
300 g parmezan
400 g cytryna

Składniki (dip):

25 g PASTA FERMENTOWANY
PIEPRZ CHEF®
25 g PRZYPRAWA W PAŚCIE
Z CZARNYM CZOSNKIEM
CHEF®
250 g MAJONEZ
DEKORACYJNY WINIARY®

Sposób przygotowania:

Połącz ze sobą 60 g PASTY FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF® oraz 30 g PRZYPRAWY W PAŚCIE Z CZARNYM CZOSNKIEM CHEF® i wymieszaj. Polędwicę dokładnie posmaruj tak powstałą masą. Obsyp równomiernie ziołami prowansalskimi. Całość zawiń szczelnie w folię do żywności, formując walec o równomiernym kształcie. Zamarynowaną i uformowaną polędwicę zamroź.

Sposób przygotowania dipu:

Połącz ze sobą 25 g PASTY FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF®, 25 g PRZYPRAWY W PAŚCIE Z CZARNYM CZOSNKIEM CHEF®, 250 g MAJONEZU DEKORACYJNEGO WINIARY® i wymieszaj. Przełóż do dyspensera.

Sposób podania:

Polędwicę w formie zamrożonej pokrój na cienkie plastry o grubości 2-3 mm. Ułóż starannie na talerzu tak, aby plastry delikatnie na siebie zachodziły. Całość skrop oliwą i oprószyć solą morską w płatkach. Posyp kaparami oraz płatkami parmezanu. W dowolnych miejscach zrób kropki z przygotowanego wcześniej dipu. Podaj z częścią cytryny, ulubionym pieczywem oraz dowolnie skomponowaną mini sałatką.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Do przygotowania mini sałatki świetnie sprawdzą się mikro zioła typu mizuna, musztardowiec itp. Dzięki PAŚCIE FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF® oraz PRZYPRAWIE W PAŚCIE Z CZARNYM CZOSNKIEM CHEF® polędwica nabierze oryginalnego, niepowtarzalnego smaku, a dip z powyższymi dodatkami jeszcze mocniej go uwypukli.





ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA RYBNA

 10 porcji

 danie rybne

 kuchnia śródziemnomorska

Składniki:

100 g cebula
20 g czosnek
300 g marchewka
200 g seler naciowy
200 g koper włoski
50 ml tłuszcz COMBIFLEX THOMY®
2,4 l woda
1 kg PULPA POMIDOROWA Z PRZYPRAWAMI BUITONI®
100 g FOND RYBNY W PAŚCIE CHEF®
20 g sól
20 g PASTA CYTRYNOWA CHEF®
50 g REDUKCJA BIAŁEGO WINA W PAŚCIE CHEF®
10 g natka pietruszki
10 g koper
30 g BULION WARZYWNY WINIARY®
5 g papryka ostra

Składniki (wkład do zupy):

500 g filet z białej ryby
20 szt. krewetka 31-40 (całe)
50 szt. (ok. 600 g) świeże mule

Sposób przygotowania:

Cebulę pokrój w kostkę. Podsmaż ją w garnku odpowiedniej wielkości na 50 ml tłuszczu COMBIFLEX THOMY®. Czosnek pokrój w płátky, dodaj do cebuli. Marchew, seler naciowy oraz koper włoski pokrój w kostkę, dodaj do podsmażonej cebuli z czosnkiem, całość smaź do lekkiego zrumienienia.

Dodaj 1 kg PULPY POMIDOROWEJ Z PRZYPRAWAMI BUITONI® oraz wodę. Dodaj pozostałe przyprawy (bez kopru i pietruszki), doprowadź do wrzenia. Całość gotuj na wolnym ogniu ok. 10 min. Dodaj posiekany koper oraz pietruszkę i gotuj jeszcze przez 1 min. Gotową bazę odstaw do wystudzenia.

Sposób podania:

Do mniejszego garnka odlej potrzebną część zupy (bazy 300 ml = 1 porcja). Podgrzej na wolnym ogniu często mieszając (do podgrzania można dolać wodę). Do gotującej zupy (bazy) dodaj rybę pokrojoną w grubszą kostkę ok. 2 na 3 cm. Dodaj oczyszczone małże oraz krewetki. Całość doprowadź do wrzenia i gotuj nie dłużej niż 1-2 min. Podaj z bagietką oraz częścią cytryny.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Aby podgrzać jedną porcję zupy, dolej 50 ml wody.

Dzięki produktom CHEF® w bardzo łatwy i szybki sposób pozyskasz doskonałą bazę do zupy rybnej.

DORADA Z RISOTTO POMIDOROWYM

 10 porcji

 danie rybne

 kuchnia śródziemnomorska

Składniki (risotto):

400 g ryż do risotto
60 g masło
40 g parmezan
120 g szalotka
400 g PULPA POMIDOROWA
BUTONI®
50 g BULION WARZYWNY
WINIARY®
10 g świeży tymianek
10 g świeże oregano
parmezan lub mascarpone
150 ml białe wino

Składniki (ryba):

10 szt. świeży filet z dorady
sól
świeżo mielony pieprz
1 szt. cytryny
150 g masło
30 g czosnek

Sposób przygotowania ryby:

Filet z dorady oczyścić, usunąć ości. Umyć, osuszyć. Dodać sól, pieprz oraz sok z cytryny.

Doradę usmażyć, zaczynając od strony skóry na złoty kolor. Obrócić rybę, dodać masło, czosnek pokrojony w płátky, smażyć około 1 min., polewając rybę roztopionym masłem.

Sposób przygotowania risotto:

Zagotuj 1,5 l wody z BULIONEM WARZYWNYM WINIARY®. Obraną szalotkę pokrój w drobną kostkę, a następnie podsmaż ją na maśle. Dodaj ryż i smaż na wolnym ogniu około 3 min., często mieszając.

Wlej wino i odparuj ciągle mieszając. Następnie stopniowo dolewaj bulion i delikatnie mieszaj. Gdy ryż zacznie mięknąć, dodaj PULPĘ POMIDOROWĄ BUTONI®. Ryż powinien być al dente. Wyłącz palnik, dodaj parmezan lub mascarpone.

Dodaj tymianek i oregano.

Sposób podania:

Dobrze zrobione risotto powinno być delikatne, kremowe, wypełnione smakami. Danie podaj z usmażoną doradą, konfitowanymi pomidorkami i warzywami grillowanymi.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

BULION WARZYWNY WINIARY® sprawdzi się w daniach kuchni wegetariańskiej, jako baza do zup, sosów i wywarów.





PIECZONY BAKŁAŻAN Z „ROŚLINNYM TUŃCZYKIEM”

 10 porcji

 danie wege

 kuchnia śródziemnomorska

Składniki:

50 ml tłuszcz COMBIFLEX THOMY®
200 g WEGAŃSKI TUŃCZYK VUNA GARDEN GOURMET®
150 g cebula
20 g czosnek
5 szt. bakłażan
15 g sól
200 g cukinia
200 g papryka kolorowa
60 g oliwki zielone
60 g oliwki czarne
600 g PULPA POMIDOROWA BUITONI®
50 g BULION WARZYWNY WINIARY®
2 g zioła prowansalskie
2 g chili
400 g ser mozzarella lub wegański typu mozzarella

Sposób przygotowania:

Bakłażana przekrój wzdłuż na pół, wydrąż. Wydrążone połówki bakłażana oprószyć delikatnie solą. Wydrążoną część bakłażana drobno posiekać. Na tłuszczu COMBIFLEX THOMY® podsmażyć cebulę pokrojoną w kostkę, dodać czosnek pokrojony w płatki. Do podsmażonej cebuli dodać posiekanego bakłażana. Następnie dodać pokrojoną w grubszą kostkę paprykę oraz cukinię, wszystko podsmażyć około 3-4 min.

Dodać PULPĘ POMIDOROWĄ BUITONI® i doprowadzić do wrzenia często mieszając. Dodać przyprawy oraz BULION WARZYWNY WINIARY®.

Dodać oliwki oraz WEGAŃSKI TUŃCZYK VUNA GARDEN GOURMET®. Wszystko wymieszać, doprowadzić do wrzenia.

Sposób podania:

Wydrążoną połowę bakłażana delikatnie odsączyć ręcznikiem papierowym. Nałóż przygotowany farsz, posyp po wierzchu serem, zapiecz w piecu konwekcyjno - parowym ustawionym na pieczenie w temperaturze 180°C przez ok. 10-15 min. Podaj z ulubionym dipem.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Farsz na bazie WEGAŃSKIEGO TUŃCZYKA VUNA GARDEN GOURMET® można wykorzystać również do zapiekania cukinii lub papryki.

PULPA POMIDOROWA Z PRZYPRAWAMI BUITONI® idealnie podkreśli smak kuchni śródziemnomorskiej.

BAO Z DORSZEM W TEMPURZE I GLAZURĄ PIĘCIU SMAKÓW



10 porcji



danie rybne



kuchnia azjatycka

Składniki:

1 kg dorsz filet
5 g sól
1 l tempura
1 l olej rzepakowy
200 g mąka

Składniki (glazura do ryby):

25 g sos sojowy
5 g sos sojowy ciemny
75 g miód
10 g olej sezamowy
20 g cukier brązowy
10 g przyprawa 5 smaków
0,5 limonka (sok, skórka)
100 g TEXICANA SALSA
MAGGI®

Składniki (bułeczki bao):

550 g mąka pszenna
2,5 łyżeczki cukier
11 g suszone drożdże
1 łyżeczka proszek do pieczenia
320 ml mleko
2 łyżki olej słonecznikowy

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Bułeczki podawaj z surówką z czerwonej kapusty, piklami, kimchi.
 Możesz zmienić dorsza na kaczkę, kurczaka, wieprzowinę.
 Podany przepis na glazurę doskonale pasuje do mięs.

Sposób przygotowania dorsza:

Podane składniki do glazury zagotuj razem przez 5 min. na wolnym ogniu wraz z sokiem i skórką z połowy limonki. Dorsza umyj, oczyść, osusz, pokrój w paski, a następnie posól.

Rozgrzej olej rzepakowy do temperatury 180°C. Dorsza obtocz w mące i tempurze. Smaż rybę w głębokim tłuszczu na złoty kolor, przez 3-4 min. Odsącz usmażoną rybę na ręczniku papierowym.

Sposób przygotowania bułeczek bao:

Wszystkie suche składniki wsyp do miski. Dodaj składniki mokre. Ciasto wyrabiaj do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Uformuj kulę i odstaw w ciepłe miejsce, by ciasto podwoiło swoją objętość. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na grubość ok. 1,5 cm na desce, delikatnie oprószając mąką. Za pomocą szklanki wycinaj placuszki, a każdy z nich posmaruj delikatnie olejem. Placuszki składaj na pół (warstwą oleju na zewnątrz). Poukładaj na kawałkach papieru do pieczenia i odstaw do wyrośnięcia na ok. 20 min. Wyrośnięte bułeczki umieść razem z papierem do pieczenia w bambusowym parowarze nad garnkiem z wrzącą wodą.

Sposób podania:

Usmażoną rybę polej glazurą, dodaj bułeczkę bao, dowolną surówkę, kolendrę oraz papryczkę chili.





AROMATYCZNY BULION Z KACZKĄ

 10 porcji

 danie mięsne

 kuchnia azjatycka

Składniki:

5 szt. piersi z kaczki
sól, pieprz
1 główka czosnek
40 g świeży imbir
20 g grzyby shiitake
1 limonka
5 łyżek sos sojowo-grzybowy
1 szt. trawa cytrynowa
5 szt. liście kaffiru
5 szt. jajka
chili
dymka
kolendra
70 g FOND CIEŁĘCY CIEMNY
W PAŚCIE CHEF®
20 g PRZYPRAWA W PAŚCIE
Z CZARNYM CZOSNKIEM
CHEF®
300 g makaron soba

Sposób przygotowania:

Oczyść, umyj, osusz pierś z kaczki. Natnij skórę z kaczki i dopraw solą. Połóż na zimnej patelni od strony skóry i smaż na średnim ogniu do wytopienia tłuszczu. Następnie obróć kaczkę i smaż na drugiej stronie około 2 min. Przełóż kaczkę na blaszkę skórą do góry, dodaj czosnek i pieprz. Piecz 1,5 godz. w temperaturze 65°C. W garnku zagotuj 3 l wody. Dodaj FOND CIEŁĘCY CIEMNY W PAŚCIE CHEF®, PRZYPRAWĘ W PAŚCIE Z CZARNYM CZOSNKIEM CHEF®, grzyby, imbir, sos sojowo-grzybowy, trawę cytrynową, liście kaffiru. Wywar gotuj ok. 30 min. na wolnym ogniu. Ugotuj jajka (na wrzątek 6 min.), a następnie wystudź w zimnej wodzie z lodem. Ugotuj makaron według przepisu na opakowaniu. Przecedź wywar. Pozostałe grzyby pokrój. Wyporcuj kaczkę.

Sposób podania:

Aromatyczny bulion podawaj z kaczką, jajkiem, grzybami, kolendrą, chili, dymką, dowolnym makaronem np. soba lub ramen.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Dzięki FONDOWI CIEŁĘCEMU CIEMNEMU W PAŚCIE CHEF® znacznie skrócisz czas przygotowania bulionu. PRZYPRAWA W PAŚCIE Z CZARNYM CZOSNKIEM CHEF® dzięki procesowi fermentacji pozostawia w wywarze słodczy czosnku i smak „umami”.

TIKKA MASALA Z KREWETKAMI

 10 porcji

 danie rybne

 kuchnia azjatycka

Składniki:

150 g szalotka
20 g czosnek
100 g marchew
80 ml tłuszcz COMBIFLEX THOMY®
10 ml olej sezamowy
30 g przyprawa Tikka Masala
250 g masło
200 ml woda
40 g BULION DROBIOWY WINIARY®
400 g SOS POMIDOROWY W STYLU RUSTYKALNYM BUITONI®
400 g mleko kokosowe
30 szt. krewetka 16/20
świeża c/zg
300 g brokuł dziki
300 g ziemniaki młode lub bataty
3 szt. pak choi
20 g kolendra świeża
1,5 limonka (sok, skórka)
0,5 chili
sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Do rozgrzanego garnka dodaj tłuszcz COMBIFLEX THOMY® i olej sezamowy. Następnie kolejno dodaj drobno pokrojoną szalotkę, czosnek i marchew. Smaż 3-4 min. i dodaj przyprawę Tikka Masala. Smażenie zakończ waniem wody, aby aromaty odparowały od dna naczynia. Dodaj BULION DROBIOWY WINIARY®, SOS POMIDOROWY W STYLU RUSTYKALNYM BUITONI® i mleko kokosowe. Gotuj 10 min. na wolnym ogniu.

Całość zmiksuj na jednolitą gęstą konsystencję, dodając 100 g masła. Sos Tikka Masala dopraw skórą i sokiem z limonki, solą oraz pieprzem.

Krewetki umyj, oczyść z pancerzy i kręgosłupa, pozostaw głowy. Przełóż do naczynia i dopraw startą skórą z limonki, solą oraz pieprzem. Krewetki smaź krótko z obu stron na patelni lub grillu. Smażenie zakończ dodaniem masła, soku z 0,5 limonki oraz drobno siekanej papryczki chili.

Ziemniaki ugotuj ze skórą do miękkości, przekrój na pół i opiecz. Dziki brokuł i pak choi, oczyść, a następnie podziel na porcje. W garnku zagotuj wodę z solą, cukrem i 0,5 limonki. Gotuj warzywa 2 min. Przełóż do wody z lodem i zahartuj. Następnie odsącz i wyłóż na ręcznik papierowy.

Sposób podania:

Warzywa podgrzej na mocno rozgrzanej patelni lub grillu. Następnie ułóż na talerzu, dodaj krewetki i gęsty sos Tikka Masala. Danie wykończ świeżą kolendrą.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Zamień krewetki na dowolne mięso.

Intensywny smak SOSU POMIDOROWEGO W STYLU RUSTYKALNYM BUITONI® idealnie podkreśli smak dania. Decyduj o poziomie pikantności dania.





STIR FRY Z ROŚLINNYM FILETEM

 10 porcji

 danie wege

 kuchnia azjatycka

Składniki (sos):

1,5 l woda
30 g BULION WARZYWNY
WINIARY®
30 g PRZYPRAWA Z CZARNYM
CZOSNKIEM CHEF®
40 g sos sojowo-grzybowy
30 g olej sezamowy
50 g cukier trzcinowy
5 g sos Sriracha
4 liście kaffiru
0,5 limonka (sok)
2 g kolendra mielona
szczypta cynamonu
15 g skrobia ziemniaczana

Składniki (marynata):

300 g PULLED FILLET
GARDEN GOURMET®
20 g olej
2 g papryka ostra
20 g sos sojowy ciemny

Składniki (warzywa):

100 g szalotka	1 szt. pak choi
200 g cukinia	100 g shimeji
100 g groszek cukrowy	dymka, kolendra, chili

Sposób przygotowania marynaty:

Rozmrożony PULLED FILLET GARDEN GOURMET® zamarynuj.

Sposób przygotowania sosu:

Połącz wszystkie składniki, doprowadź do wrzenia. Gotuj około 10 min. i zagęść sos skrobią ziemniaczaną.

Sposób przygotowania:

Pokrojone warzywa smaż na mocno rozgrzanej patelni przez 2-3 min. Dodaj zamarynowany PULLED FILLET GARDEN GOURMET® i smaż kolejne 2 min. Następnie dodaj przygotowany sos, zagotuj.

Sposób podania:

Roślinne danie podawaj z ryżem lub makaronem i ulubionym warzywami.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Dzięki operacyjności produktów GARDEN GOURMET® przygotujesz roślinne danie w krótkim czasie. Zamienniki mięsa wzbogacą Twoje roślinne kreacje.

CEVICHE Z DORSZEM I MUSEM POMIDOROWYM

 10 porcji

 danie rybne

 kuchnia tex-mex

Składniki:

100 ml tłuszcz COMBIFLEX THOMY®
100 g szalotka
100 g marchew
100 g koper włoski
30 g czosnek
100 ml wino białe
40 g BULION DROBIOWY WINIARY®
400 g PULPA POMIDOROWA BUITONI®
600 g dorsz polędwica
200 ml sok z cytryny
200 ml sok z limonki
250 ml woda wrzątek
2 szt. anyż gwiazda
40 g cukier
5 g sól
20 g mix ziół
20 g kolendra świeża
½ limonka (skórka)
½ chili
30 ml olej z kolendry
sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Do rozgrzanego garnka wlej tłuszcz COMBIFLEX THOMY®, dodaj drobno pokrojoną szalotkę oraz czosnek. Smaż 2-3 min. Następnie dodaj pokrojoną w kostkę marchew oraz koper włoski. Smaż 2-3 min. Smażenie zakończ dodaniem białego wina. Pozwól, aby wino odparowało i dodaj PULPĘ POMIDOROWĄ BUITONI®, BULION DROBIOWY WINIARY® oraz 200 ml wody. Gotuj 10-15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem, co pewien czas mieszając. Całość zmiksuj na jednolity sos i przetrzyj przez sito do osobnego naczynia. Sos dopraw solą, pieprzem i cukrem. Wstaw do chłodni. W naczyniu połącz soki z cytrusów, cukier, sól oraz skórkę z limonki. 50 ml wody zagotuj i dodaj do niej anyż. Następnie ostudź i połącz z przygotowanym wcześniej sokiem. Polędwicę z dorsza umyj, oczyść i zwiń w tzw. cukierka folią spożywczą. Wstaw do chłodni o temp. 0°C na 2-3 godz. Po upływie tego czasu, pokrój cienko polędwicę i przełóż do soku z cytrusów. Włóż do chłodni na ok. 1 godz.

Sposób podania:

Do misy wyłóż mus pomidorowy i przygotowaną rybę. Danie wykończ świeżymi ziołami, drobno siekaną chili oraz olejem z kolendry.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Zamień dorsza na łososia, tuńczyka lub okonia morskiego. Jakość PULPY POMIDOROWEJ BUITONI® umożliwia szybkie przygotowanie aromatycznych sosów na zimno i ciepło.





MEKSYKAŃSKA ZUPA Z WOŁOWINĄ

 10 porcji

 danie mięsne

 kuchnia tex-mex

Składniki:

600 g mięso wołowe (łopatka, udziec, karczek)
2 g papryka słodka wędzona
50 g REDUKCJA WINA CZERWONEGO I WINA PORTO W PAŚCIE CHEF®
40 g BULION WOŁOWY WINIARY®
300 g tłuszcz COMBIFLEX THOMY®
100 g marchew kostka
100 g cebula kostka
100 g cukinia kostka
100 g papryka mix kolor kostka
100 g fasola konserwowa
400 g PULPA POMIDOROWA Z PAPRYKĄ BUITONI®
300 g PULPA POMIDOROWA BUITONI®
50 g mąka pszenna
2 l woda
20 g czosnek
1 szt. anyż
2 g kmin rzymski
2 g papryka słodka

2 g kolendra mielona

2 g liść laurowy

2 g ziele angielskie

20 g chili

50 ml oliwa z oliwek

500 g jogurt naturalny gęsty

30 g mięta świeża

sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Mięso wołowe oczyść i pokrój w kostkę 3 cm. Następnie przełóż do miski i połącz dokładnie z papryką wędzoną, 20 g BULIONU WOŁOWEGO WINIARY®, 75 g tłuszczu COMBIFLEX THOMY® oraz REDUKCJĄ WINA CZERWONEGO I WINA PORTO W PAŚCIE CHEF®. Odstaw do chłodni na minimum 5 godz. Na rozgrzaną patelnię wlej tłuszcz COMBIFLEX THOMY®. Przygotowane mięso oprósz mąką i dodaj na patelnię. Smaż 5-8 min. Przełóż do garnka. Rozgrzaną patelnię wykorzystaj ponownie dodając tłuszcz, cebulę i posiekany czosnek. Smaż 5 min. Pod koniec smażenia dodaj pozostałe przyprawy. Przygotowane składniki dodaj do garnka z mięsem, zalej wodą i przykryj. Gotuj wolno do miękkości.

Sposób przygotowania warzyw:

Do rozgrzanego garnka dodaj pozostałą część tłuszczu COMBIFLEX THOMY® a następnie smaż kolejno: posiekaną papryczkę chili, marchew, paprykę oraz cukinię. Warzywa zalej PULPĄ POMIDOROWĄ Z PAPRYKĄ BUITONI® oraz PULPĄ POMIDOROWĄ BUITONI® i gotuj 10-15 min. na wolnym ogniu. Połącz przygotowane mięso z warzywami w pomidorach. Dodaj fasolę konserwową oraz pozostałą część BULIONU WOŁOWEGO WINIARY®. Gotuj 10 min. na wolnym ogniu. Dopraw solą i pieprzem.

Sposób podania:

Jogurt naturalny połącz z posiekana mięta, solą, pieprzem oraz oliwą z oliwek. Dodaj na zupę lub podaj w osobnym naczyniu.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

PULPA POMIDOROWA Z PAPRYKĄ BUITONI® jest świetną bazą do zup, leczy, gulaszy i marynat. Zamień mięso na wieprzowe / jagnięce. Wydłużenie czasu marynowania spowoduje lepsze wchłonięcie przypraw przez mięso. Użyj ulubionych warzyw.

PIECZONE ŻEBRO WOŁOWE

 10 porcji

 danie mięsne

 kuchnia tex-mex

Składniki:

4 kg żebra wołowe
30 g sól
20 g papryka wędzona
5 g kolendra mielona
300 g TEXICANA SALSA MAGGI®
100 g SOS BBQ WINIARY®
30 g PRZYPRAWA DO MIĘS MAGGI®
50 g PASTA FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF®

Składniki (glazura do zapiekania):

100 g TEXICANA SALSA MAGGI®
150 g SOS BBQ WINIARY®
20 g PASTA FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF®

Sposób przygotowania:

Żebra wołowe oczyść z błon. Oczyszczone żebra nasmaruj suchymi przyprawami (PRZYPRAWA DO MIĘS MAGGI®, sól, kolendra, papryka wędzona). W naczyniu połącz i dokładnie wymieszaj: TEXICANĘ SALSĘ MAGGI®, SOS BBQ WINIARY®, PASTĘ FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF®.

Powstałą marynatę nasmaruj dokładnie żebra. Odstaw do chłodni na minimum 5 godz.

Zamarynowane żebra ułóż w głębszym GN, zakryj pokrywą lub szczelnie zawiń folią aluminiową, jednak tak, by aluminium nie miało kontaktu z mięsem.

Umieść w piecu konwekcyjno - parowym ustawionym na 100% pary w temperaturze 130°C. Piecz przez około 3 godz. Gotowe żebra wystudź, następnie wyporcuj.

Sposób podania:

Składniki glazury (TEXICANA SALSA MAGGI®, SOS BBQ WINIARY®, PASTA FERMENTOWANY PIEPRZ CHEF®) dokładnie wymieszaj. Na górną część żebra nałóż glazurę, zapiecz w piecu konwekcyjno - parowym ustawionym na pieczenie w temperaturze 130°C około 15 min.

Podaj z wybranymi dodatkami, np. ziemniakami opiekаныmi lub frytkami oraz surówką lub warzywami piklowanymi.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Możesz zamienić żebra wołowe na wieprzowe.

Wydłużenie czasu marynowania spowoduje lepsze wchłonięcie przypraw przez mięso.

Dzięki zastosowaniu TEXICANY SALSY MAGGI® oraz SOSU BBQ WINIARY®, żebra po upieczeniu będą soczyste i aromatyczne.





TACOS Z ROŚLINNYM MIELONYM

 10 porcji

 danie wege

 kuchnia tex-mex

Składniki (tacos):

70 g mąka pszenna typ 550
380 g mąka kukurydziana
400 g woda
170 g oliwa z oliwek
5 g tymianek świeży
2 g sól / wędzona
2 g pieprz biały

Składniki (farsz):

300 g WEGAŃSKIE MIELONE
GARDEN GOURMET®
100 ml tłuszcz COMBIFLEX
THOMY®
100 g cebula drobna kostka
100 g dynia drobna kostka
100 g cukinia drobna kostka
100 g papryka czerwona
drobna kostka
100 g fasola czerwona
konserwowa
400 g SKONCENTROWANY
SOS POMIDOROWY BUITONI®
2 g kmin rzymski
1 szt. papryczka chili świeża

20 g czosnek

50 g kolendra świeża

0,5 szt. limonka (sok, skórka)

200 g kalarepa

100 g dymka

50 ml sok z limonki

50 ml csok z cytryny

100 ml woda

50 g cukier

Sposób przygotowania farszu:

Na rozgrzaną patelnię wlej tłuszcz COMBIFLEX THOMY®, dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż 2-3 min. Następnie dodaj kolejno: posiekaną papryczkę chili, dynię, paprykę, cukinię, fasolę oraz przyprawy. Smaż 4-5 min. Dodaj WEGAŃSKIE MIELONE GARDEN GOURMET® oraz SKONCENTROWANY SOS POMIDOROWY BUITONI®. Połącz wszystkie składniki ze sobą i zagotuj. Dopraw solą, pieprzem, sokiem oraz skórką z limonki.

W naczyniu przygotuj marynatę: połącz ze sobą sok z cytrynowy, wodę i cukier. Dodaj oczyszczoną i pokrojoną w julienne kalarepę. Odstaw do chłodni na 15 min. Dymkę oczyść i pokrój w julienne. Wstaw do wody z lodem na 10 min.

Sposób przygotowania tacos:

Przełóż wszystkie składniki do miski i wyrób ciasto. Następnie rozwałkuj ciasto na 2 mm grubości i wytnij ringiem okrągłe formy. Wycięte formy wyłóż na metalową okrągłą formę i piecz w temp. 200°C przez 5 min.

Sposób podania:

Przygotowane muszle taco wypełnij gotowym farszem. Na koniec dodaj przygotowaną kalarepę oraz dymkę.

WSKAZÓWKI SZEFA KUCHNI

Intensywny smak SKONCENTROWANEGO SOSU POMIDOROWEGO BUITONI® podkreśli smak farszu do tacos.

Dzięki WEGAŃSKIEMU MIELONEMU GARDEN GOURMET® wzbogacisz swoje menu o dania kuchni roślinnej. Marynatę możesz wzbogacić świeżą miętą lub gwiazdką anyżu.



BITONI to marka, która od ponad 190 lat dostarcza konsumentom smaków włoskiej kuchni. Została założona w 1827 roku w malowniczym Sansepolcro w Toskanii przez Giulie i Giovanniego BITONI. Marka szybko zyskała renomę, ponieważ Giulia, która pieśczożliwie zwana jest Mamą Giulie, przykładała ogromną wagę do doboru składników, a gotowane przez nią dania przygotowywane były z pasją i zaangażowaniem.



Historia BITONI to opowieść o pasji, tradycji i dbałości o jakość. Marka łączy w sobie włoskie receptury z nowoczesnymi technikami produkcji, co pozwala na zachowanie wyjątkowego smaku i aromatu. Pomidory wykorzystywane w produktach BITONI nie są hodowane w szklarniach, a dojrzewają w lecie na słońcu, co pozytywnie wpływa na ich walory smakowe. Dzięki temu BITONI stała się symbolem włoskiej kuchni, oferując produkty, które przyciągają zarówno tradycjonalistów, jak i nowoczesnych smakoszy.

Marka BITONI stawia na jakość, co sprawia, że jej produkty są idealnym wyborem dla wszystkich, którzy pragną wprowadzić do swojej kuchni włoskie smaki. Pulpy pomidorowe i sosy BITONI to doskonałe składniki, które można wykorzystać w wielu potrawach – od klasycznych makaronów, aż po zupy i dania główne. Dzięki produktom marki BITONI, każdy może poczuć się jak w sercu Włoch, ciesząc się smakiem, który odzwierciedla bogactwo włoskiej tradycji kulinarnej.

Poznaj portfolio marki BITONI®

BITONI® Pulpa pomidorowa

Doskonały, uniwersalny, niewymagający gotowania, świeży, soczysty miąższ pomidorowy.



Masa: 3 kg netto
Karton zbiorczy: 18 kg (6x3 kg)

BITONI® Pulpa pomidorowa z przyprawami

Doskonały, uniwersalny, delikatny, a jednocześnie soczysty sos pomidorowy o aromacie cebuli.



Masa: 3 kg netto
Karton zbiorczy: 18 kg (6x3 kg)

BITONI® Sos pomidorowy gładki

Bogaty w smaku, gładki sos z dodatkami przypraw do dań na ciepło i na zimno.



Karton zbiorczy: 15 kg (3x5 kg)

BITONI® Pulpa pomidorowa z papryką

Idealna równowaga smaków pomidorów i papryki w stylu peperonaty.



Masa: 3 kg netto
Karton zbiorczy: 18 kg (6x3 kg)

BITONI® Skoncentrowany sos pomidorowy

To gęsty sos, o niemal kremowej konsystencji. Wnosi intensywny smak pomidorów i cebuli do dań na ciepło i na zimno.



Masa: 3 kg netto
Karton zbiorczy: 18 kg (6x3 kg)

BITONI® Sos pomidorowy gładki w stylu rustykalnym

Dobrze zbalansowany, rustykalny sos pomidorowy z dodatkiem słodkiej cebuli i przypraw ziołowych.



Karton zbiorczy: 15 kg (3x5 kg)



NASI EKSPERCI KULINARNI

Nasz Katalog Kulinarny zawiera dwanaście przepisów trzech kuchni świata: kuchni śródziemnomorskiej, azjatyckiej i tex-mex, za którymi stoją nasi utalentowani Doradcy Kulinarzy. Poznajcie autorów naszych przepisów.



Łukasz Jończyk - Starszy Doradca Kulinarzy w dywizji NESTLÉ Professional. Od ponad 25 lat nieustannie związany zawodowo z gastronomią, między innymi jako kreator menu dla sieci ponad 40 restauracji z rybami i owocami morza. Podczas wszystkich lat pracy pogłębiał swoją wiedzę na różnego rodzaju warsztatach, szkoleniach i kursach oraz tworząc menu do restauracji. Dla Łukasza kuchnia to prawdziwa pasja, uwielbia pracę z ludźmi, lubi dzielić się swoim doświadczeniem, prezentować różne techniki kulinarne, inspirować.

Doradca Kulinarzy z Regionu Południowego
tel. +48 600 204 339
e-mail: lukasz.jonczyk@pl.nestle.com

Monika Gwiazda jest znana z telewizji, a dokładniej z VI edycji programu kulinarnego - TOP CHEF! Monika oprócz zadebiutowania w telewizji, w gastronomii pracuje od ponad 20 lat. Lubi dawną kuchnię polską i kultywuje ją, wykorzystując do tego nowoczesne techniki i nowinki produktowe. Na co dzień dzieli się swoim doświadczeniem i umiejętnościami z innymi zawodowymi kucharzami i szefami kuchni, układając inspirujące receptury. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy w dywizji NESTLÉ Professional.

Doradca kulinarny z Regionu Północnego
tel. +48 695 338 314
e-mail: monika.gwiazda@pl.nestle.com

Dla **Pawła Barabasza** gotowanie to nie tylko praca, to przede wszystkim pasja, którą sukcesywnie kontynuuje od prawie 25 lat. Swoje kulinarne umiejętności rozwijał podczas 5-letniego pobytu w Wielkiej Brytanii. Współpraca z kucharzami i szefami kuchni z różnych krańców świata pozwoliła mu poznać nowoczesne techniki, trendy i kultury kulinarne. Po powrocie do kraju zaowocowały one ugruntowaniem własnego stylu i smaku. Chętnie dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem - stawia na stały rozwój. Kuchnia to dla niego „never ending story”. Eksperymentuje i przełamuje stereotypy.

Doradca Kulinarzy z Regionu Południowego
tel. +48 577 011 112
e-mail: pawel.barabasz@pl.nestle.com



Nestlé Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa.