

SAŁATKA JARZYNOWA Z BURACZKAMI I ŚLEDZIKIEM

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE

3 średnie ziemniaki

2 średnie marchewki

1 większa pietruszka

2 średnie buraczki

300 g (3 sztuki) filetów śledziowych matiasów (w oleju, z tacki)

sok z 1/4 cytryny

2 jajka ugotowane na twardo

1/4 jabłka

1/4 cebuli

ok. 1 szklanki majonezu

TABASCO® Green Sauce

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki, marchewki, pietruszkę umyć i nieobrane włożyć do garnka, zalać wodą, posolić szczyptą soli i gotować pod przykryciem do miękkości.

W piekarniku upiecz buraczki .

Ugotowane warzywa: ziemniaki, marchewki, pietruszkę i buraczki odcedzić i ostudzić. Następnie obrać ze skórek i pokroić w kosteczkę, przełożyć do dużej miski.

Gotowe śledzie w oleju, z tacki, szybko opłukać i osuszyć papierowymi ręcznikami. Pokroić wzdłuż na połówki, następnie w poprzek na kawałeczki. Włożyć do czystej szklanej lub plastikowej miski, dodać sos z cytryny, wymieszać, lekko docisnąć i odstawić na ok. pół godziny do zamarynowania.

W międzyczasie ugotować jajka na twardo, obrać i pokroić w kosteczkę. Obrać cebulę, jabłko i również pokroić w kosteczkę. Pokrojone jajka, ogórki, cebulę i jabłko włożyć do miski z pokrojonymi warzywami.

Śledzie wyjąć z marynaty i włożyć do miski z resztą składników. Dodać majonez i doprawić sosem TABASCO® Green Sauce oraz zmielonym pieprzem (ok. 1/2 łyżeczki).

Delikatnie wymieszać łącząc wszystkie składniki .Do dekoracji dodaj szczypiorek na wierzch sałatki.

POŁĘDWICZKI Z SUSZONYMI GRZYBAMI

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE

25 g suszonych grzybów
1 polędwiczka wieprzowa (500 g)
1 mała cebula
suszony Tymianek
2 łyżki oliwy
1/2 łyżki masła
2 łyżki brandy lub whisky (opcjonalnie)
100 ml śmietanki kremówki 30%
2 łyżeczki musztardy
1 łyżka sosu sojowego Kikkoman
1 łyżka posiekanej natki pietruszki

TABASCO® Chipotle Sauce

PRZYGOTOWANIE

Pokrojone na plasterki suszone grzyby zalać 1 szklanką wody i zostawić na noc do namoczenia.

Polędwiczkę pokroić na plastry i rozpląszczyć je palcami i delikatnie roztluc na grubość 1 cm. Posypać świeżo zmielonym pieprzem i tymiankiem, skropić łyżką oliwy i odłożyć i posmarować mięso musztardą .

Na dużej patelni na łyżce oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Następnie dodać grzyby (bez wody z moczenia) i mieszając smażyć przez ok. 10 minut. Dodać masło i smażyć jeszcze przez 1 - 2 minuty. Zdjąć z patelni i odłożyć na talerz.

Na tę samą patelnię włożyć mięso i smażyć po około 2 minuty z każdej strony.

Wlać brandy i odparować lub podpalić. Dodać podsmażone grzyby z cebulą. Oddzielnie połączyć śmietankę z musztardą i sosem sojowym, wlać na patelnię i zagotować. Gotować chwilę aż sos trochę zgęstnieje, na koniec posypać natką pietruszki i doprawić TABASCO® Chipotle Sauce .

Idealnie serwować z zapiekanką ziemniaczaną oraz surówką z kapusty pekińskiej.

RYBA PO GRECKU

SKŁADNIKI NA 5 PORCJI

800 g filetów białej ryby (np. dorsza, morszczuka, miruny, mintaja), mrożonych lub świeżych

TABASCO® Pepper Sauce

1/2 kg marchewki

150 g pietruszki

100 g selera

1 duża cebula

1 mały por (biała część)

3 szklaki wrzącej wody

przyprawy: 1 łyżeczka soli, 3 ziela angielskie, 1 listek laurowy, po 1/2 łyżeczki: pieprzu, słodkiej papryki, bazylii, oregano

1 puszka pulpy pomidorowej

olej roślinny do smażenia, np. ryżowy, słonecznikowy

natka pietruszki do dekoracji/Kolendra św.

PRZYGOTOWANIE

Ryby rozmrozić i bardzo dokładnie osuszyć papierowymi ręcznikami. Pokroić na kawałki, posypać solą, pieprzem, odłożyć.

Marchewkę, pietruszkę i selera obrać i zetrzeć na jarzynowej tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka i zalać wrzącą wodą, posolić. Gotować przez 15 - 20 minut pod uchyloną pokrywą. Pod koniec dodać ziele angielskie i listek laurowy.

W czasie gdy warzywa się gotują można usmażyć rybę: obtaczać ją w mące i smażyć partiami na złoto na rozgrzanym oleju.

Odlać trochę wywaru i połączyć z pulpą pomidorową i TABASCO® Pepper Sauce

Cebulę i pora pokroić w półplasterki i zeszklić na patelni na oleju, dodać ugotowane warzywa wraz z wywarem oraz pulpą pomidorową, wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem, papryką, bazylią i oregano.

Gorące warzywa położyć na usmażonej rybie w naczyniu szklanym lub ceramicznym. Ostudzić, przykryć i schłodzić w lodówce.

Potrawę najlepiej przygotować z wyprzedzeniem, aby nabrała smaku. Dodatkowo zagęszczą się soki z jarzyn. Przed podaniem udekorować natką pietruszki lub kolendrą

TERRINA Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA

z zielonym ogórkiem i **TABASCO® Green Sauce**

SKŁADNIKI NA 12 PORCJI

480 g wędzonego łososia (pokrojonego na cienkie plasterki)

300 g gęstego kremowego serka ziołowego (np. ziołowej Philadelphii)

świeżo zmielony czarny pieprz

skórka z 1 cytryny (tylko żółta część) + ósemki cytryny do serwowania

1 świeży ogórek

POTRZEBNE BĘDĄ

podłużna forma o pojemności 750 ml - 1000 ml

folia przezroczysta

obieraczka do warzyw

kawałek tektury

PRZYGOTOWANIE

Zwilżyć formę i wyłożyć ją przezroczystą folią, tak aby wystawała poza brzegi formy. Następnie ułożyć plasterki łososia (wykorzystując 180 g), tak aby również wychodziły poza brzegi formy. Resztę łososia zmiksować blenderem z serkiem i skórką cytrynową, doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Wyłożyć 1/3 masy na dno formy, wyrównać powierzchnię. Przyciąć końce ogórka do długości formy, następnie obieraczką do warzyw wycinać długie i cienkie plastry ogórka, odrzucając początkowe plasterki samej skórki. Kontynuować wycinanie plasterków do momentu aż pojawią się nasiona. Powtórzyć z drugiej strony ogórka. Odłożyć 8 - 10 najładniejszych plasterków i osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Ułożyć połowę plasterków ogórka wzdłuż formy, jeden plasterek obok drugiego. Przykryć drugą częścią masy z łososia, wyrównać i znów ułożyć plasterki ogórka. Położyć ostatnią część masy, wyrównać powierzchnię, zamknąć terrinę wystającymi plasterkami łososia i folii.

Na wierzch położyć kawałek tektury docięty do wymiarów formy i położyć na nim pełne puszki lub słoiki. Tak obciążoną terrinę włożyć do lodówki na noc.

Wyłożyć terrinę na talerz, zdjąć folię przezroczystą, pokroić ostrym nożem na 8 plastrów i podawać na przystawkę z pieczywem i ósemkami cytryny do skrapiania.

Dodatkowo można uzupełnić marynowanym ogórkiem w TABASCO® Green Sauce

PIERSI KACZKI Z SOSEM POMARAŃCZOWO-IMBIROWYM

SKŁADNIKI NA 2-4 PORCJE

TABASCO® Habanero Sauce

2 piersi kaczki ze skórą (po około 200 - 250 g), świeże lub mrożone

2 łyżki klarowanego masła lub oleju roślinnego

SOS POMARAŃCZOWO-IMBIROWY:

1/3 szklanki białego lub różowego wina

2 pomarańcze podzielone na cząstki i obrane z błonek

skóra starta z 1 pomarańczy

3 łyżki dżemu pomarańczowego

1 łyżka drobno startego imbiru

2 łyżki miodu

1 łyżka rodzynek królewskich

1 łyżeczka przyprawy piernikowej lub 1/2 łyżeczki cynamonu

TABASCO® Habanero Sauce

Dodatki: 100 g (1 torebka) ryżu długo ziarnistego, ugotowanego i np. podsmażonego na 1 łyżce tłuszczu z kaczki

PRZYGOTOWANIE

Piersi rozmrozić jeśli były mrożone, osuszyć papierowymi ręcznikami. Skórkę ponacinać na krzyż aż do mięsa. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Patelnię delikatnie rozgrzewaj na średnim ogniu i układaj pierś z kaczki. Następnie przełóż pierś na drugą stronę i smażyć przez 1 minutę. Piersi ułożyć skórką do góry w naczyniu żaroodpornym lub blaszce i wstawić do piekarnika (zlać tłuszcz z patelni do miseczki, patelni nie myć).

Kaczkę piec przez do 15 minut (średnio wysmażone mięso) lub 18 minut (dobrze wysmażone mięso). Piersi wyjąć na talerz, przykryć folią aluminiową i odstawić na kilka minut. Gdy mięso odpocznie pokroić je na cienkie i ukośne plasterki. Gdy mięso odpoczywa (przed pokrojeniem) robimy sos pomarańczowy.

Sos pomarańczowo-imbrowy: Do miski włożyć wszystkie składniki sosu, na dno miski wsypując rodzynki i TABASCO® Habanero Sauce, tak aby moczyły się w soku. Odstawić do czasu gdy kaczka będzie gotowa.

Soki, które wypłynęły z mięsa wlewamy na patelnię po kaczkę, dodajemy wino i gotujemy na większym ogniu aż płyn prawie całkowicie się zredukuje. Gdy na patelni pozostanie około 1 łyżki gęstego płynu, dodajemy wszystkie składniki sosu pomarańczowego wymieszane w miseczce i zagotowujemy. Po kilkunastu sekundach gotowania odstawiamy patelnię z ognia (sos powinien trochę zgęstnieć). Dodajemy ugotowany ciepły ryż i pokrojoną w plasterki pierś kaczki. Zamiast do patelni, wszystkie składniki dania można od razu ułożyć na talerzach. Podajemy z kluseczkami, ziemniakami purée lub zapiekanką ziemniaczaną i buraczkami karmelizowanymi w czerwonym winie, miodzie.