

Рецепти, що готуємо разом,
готуємо з любов'ю



до 30



Ви + Ми = StarBrands

Їжа — це більше, ніж рецепт і набір інгредієнтів. Це запахи на кухні з дитинства, розмови за довгим столом, традиції, які повторюються з року в рік, навіть коли все навколо змінюється. Саме в цих простих моментах ми відчуваємо, як їжа об'єднує людей і додає сил жити далі.

Для нас у Star Brands ця збірка — спосіб поділитися тим, у що ми віримо: щоденна, чесна їжа з якісних продуктів може бути простою в приготуванні, смачною й красивою, а ще — центром ваших зустрічей удома, в офісі чи з друзями. Ми зібрали рецепти, які легко повторити на звичайній кухні: від швидких перекусів до страв, що об'єднують за одним столом кілька поколінь.

На цих сторінках ви знайдете знайомі й неочікувані поєднання з продуктами Star Brands. Нехай вони стануть основою для ваших теплих вечорів, недільних банків і великих сімейних свят. Додавайте до них свої улюблені спеції, історії та ритуали — і кожен рецепт оживатиме у вашому домі по-своєму.

Вже понад 30 років ви обираєте продукти, які ми створюємо в Star Brands, і дозволяєте нам бути частиною вашого щоденного життя. Дякуємо за цю довіру. Готуємо разом. Готуємо з любов'ю.



Паста Primi Protein (Rigatoni) із савойською капустою та бурратою

Коли хочеться легкої, корисної та водночас вишуканої страви — приготуйте цю пасту. Завдяки Primi Protein вона виходить поживною, добре тримає форму та чудово взаємодіє з кремовими соусами. Савойська капуста, горіхи та буррата створюють ніжний смак, який підходить і для швидкого обіду, і для вечері на двох.

Як правильно варити пасту Primi Protein

Для 100 г пасту використовуйте приблизно 1 л води та 10 г солі.

У киплячу воду спершу додайте сіль, потім — пасту. Primi Protein вариться 7-10 хв і чудово тримає текстуру *al dente*.

Варіть пасту без кришки, на середньому вогні, та перемішуйте, щоб вона не прилипла.

Після варіння відкиньте на друшляк і залиште 50 мл води від пасту — вона знадобиться для регулювання консистенції соусу.

Приготування

20 хв

Порції

2

Складність

Легко



Інгредієнти

- 250 г пасту Primi Protein (RIGATONI)
- 200 г савойської капусти (насиченого зеленого кольору)
- 40 г горіхів (ТМ Big Bob арахіс банка сіль)
- 30 г Пармезану
- 50г Оливкової олії
- 1 зубчик часнику (за бажанням)
- 1 буррата або 80-100 г страчателли
- сіль і перець до смаку
- зелень для подачі (мікрогрін, кінза, рук кола) за бажанням

Що можна додати до страви

Горіхи. Лісові, мигдаль чи навіть солоний арахіс - дають приємний хрумкий акцент.

Буррата або страчателла. Надають вершковості й балансують зелений соус.

Часник. Можна злегка обсмажити зубчик на олії, щоб додати легкий аромат.

Зелень. Кінза, петрушка або зелена цибуля чудово поєднуються з капустяним кремом.

Арахіс смажений солоний зі смаком "Васабі" ТМ "BIG BOB" 60г. Якщо любите пікантні ноти, додайте трохи арахісу васабі перед подачею.

Покроковий рецепт

- 01** Грубо наріжте савойську капусту. Опустіть у киплячу підсолону воду на 1-2 хв, після чого одразу перекладіть у крижану воду, щоб зберегти яскравий колір. Обсушіть.
- 02** Підсмажте 40 г горіхів на сухій пательні до золотистості. Додайте 1 ст. л. оливкової олії та, за бажанням, розчавлений зубчик часнику — потримайте його на вогні 30-40 сек, щоб він віддав аромат.
- 03** Додайте до горіхів капусту та 30 г тертого Пармезану. Перекладіть суміш у блендер і збийте до кремової консистенції, додаючи трохи води від пасту за потреби. Посоліть і поперчіть.
- 04** Відваріть пасту Primi Protein до стану al dente (7-10 хв). Відкиньте на друшляк.
- 05** Перекладіть пасту на пательню, додайте капустяний крем і перемішайте. Прогрівайте 2-3 хв на середньому вогні, щоб соус рівномірно обгорнув пасту.
- 06** Викладіть пасту на тарілку, зверху додайте буррату або страчателлу. Злегка полийте оливковою олією та посипте подрібненим арахісом або горіхами. Додайте трохи зелені.



Грушевий пиріг з макаронами La Pasta Perfetto

Ніжний, ароматний та трохи авантюрний десерт, у якому макарони La Pasta Perfetto грають роль основи — вони чудово тримають форму, утворюючи рівний, пружний шар, що поєднується з карамелізованою грушею та хрумкими горіхами. Пиріг готується швидко, виглядає ефектно й смакує особливо добре теплим.

Як правильно відварити макарони для десертів

Для макаронів у солодких стравах важливо, щоб вони були аль денте - пружні, але не жорсткі.

На 100 г макаронів використовуйте 1 л води та 10 г солі.

Макарони La Pasta Perfetto варяться рівномірно, не розварюються та добре тримають форму після запікання.

Після варіння злийте воду, але не промивайте - так основа краще схопиться з кремовою сумішшю.

Приготування

25-30 хв

Порції

6

Складність

Легко



Інгредієнти

- 200 г макаронів La Pasta Perfetto
- 2 яйце
- 120 мл вершків 20-30%
- 1 ч. л. кукурудзяного крохмалю
- 1-2 груші
- 25 г вершкового масла
- 3 ст. л. цукру
- 1 ч. л. лимонного соку
- ¼ ч. л. кориці
- 40-50 г горіхів (волоські, мигдаль або арахіс)
- 1 ст. л. меду
- щіпка солі
- щіпка меленого чилі

Що можна додати до страви

Морозиво. Ванільне або пломбір - ідеальна пара до теплої груші.

Цедра лимона. Додасть свіжості та аромату.

Мигдальні пластівці. Для готаткової текстури.

Груша сорту конференція. Тримає форму найкраще.

Трохи рому чи амаретто. Якщо хочете більш ароматніший варіант.

Покроковий рецепт

01 Основа пирога

Відваріть макарони до стану аль денте (7-10 хв). Злийте воду.

У мисці збийте яйце з вершками та крохмалем. Додайте теплі макарони й акуратно перемішайте.

Викладіть основу у форму шаром 2-3 см та злегка ущільніть ложкою. (Форму бажано застелити пергаментом щоб не витікала наша основа)

02 Карамелізована груша

Очистіть грушу та наріжте часточками товщиною 1-1,5 см.

На гарячій сковороді розтопіть масло з цукром, додайте лимонний сік і корицю.

Викладіть груші та тушкуйте 5-7 хв, щоб вони стали м'якими (карамельного кольору), але не розвалювалися.

03 Хрумкі карамелізовані горіхи

На сухій сковороді змішайте горіхи, мед, дрібку цукру, солі та чилі.

Готуйте 3-4 хв на середньому вогні, постійно помішуючи, поки суміш не стане золотистою.

Перекладіть на пергамент (одним слоєм щоб не злиплись) і дайте охолонути. (альтернатива в духовці)

04 Формування та випікання

Перемістіть макаронну основу у круглу форму (якщо не робили цього раніше).

Викладіть зверху карамелізовані груші.

Полийте залишками карамелі зі сковороди.

Запікайте 20-25 хв при 180 °C - щоб основа схопилась, а карамель загусла.

05 Подача

Пиріг найсмачніший теплим.

Додайте кульку морозива або збиті вершки.

Посипте карамелізованими горіхами



Цибулевий суп із картопляними чипсами

Цибулевий суп - проста, але завжди вдячна страва. Якщо довести цибулю до правильної карамелізації, вона віддасть свою солодкість і створить той самий глибокий смак, за який цей суп люблять у всьому світі. А замість грінок ми годоємо хрусткі картопляні чипси ТМ Chipster's зі смаком «Натуральний сир» - вони тримають форму й годують цікавий акцент.

Приготування

50-60 хв

Порції

4

Складність

Легко



Інгредієнти

- 800 г цибулі
- 3 ст. л. олії
- 30 г вершкового масла
- 1 ст. л. борошна
- 100 мл білого вина (за бажанням)
- 1-1,2 л овочевого або яловичого бульйону
- 1-2 лаврові листки
- кілька гілочок тим'яну
- 1 пачка картопляних чипсів TM Chipster's
- «Натуральний сир»
- 50-70 г твердого сиру (груєр, пармезан або пікаріно)
- сіль та перець до смаку
- зелена цибуля або мікрозелень для подачі

Що можна додати до супу

Біле вино. Надає страві глибшого смаку - додавайте за бажанням.

Груєр чи пармезан. Класика для цибулевого супу, а пекоріно або козячий пікаріно - чудова альтернатива з яскравішим смаком.

Мікрозелень або зелена цибуля. Для додаткової свіжості при подачі.

Трохи вершків. Якщо хочете більш кремову консистенцію - додайте наприкінці 2-3 ст. л. вершків.

Покроковий рецепт

01 Підготуйте цибулю

Наріжте цибулю півкільцями.

На суміші олії та вершкового масла обсмажуйте її на повільному вогні 25-30 хв.

Цибуля має стати м'якою, золотистою та солодкою - саме в цей момент вона карамелізується.

02 Деглазування та основа супу

Додайте борошно (краще це робити через сито щоб не було грудочок) й обсмажте ще 1-2 хв - це зробить суп трохи густішим.

За бажанням влийте біле вино й дайте йому випаруватися.

Додайте бульйон, лавровий лист та тим'ян.

Варіть суп 20-25 хв на повільному вогні.

Посоліть і поперчіть. За бажанням суп можна перебиту блендером для однорідності (є зробить його кремовим/ніжним).

03 Формування та запікання

Розлийте суп у термостійкі миски.

Зверху викладіть шар картопляних чіпсів «Натуральний сир», не вдавлюючи їх у суп - так вони залишаться хрусткими.

Посипте тертим сиром.

Поставте миски у духовку на 3-5 хв при 200 °C - щоб сир розплавився та злегка підрум'явився.

04 Подача

подавайте суп гарячим.

Додайте трохи зеленої цибулі або мікрозелені поверх сиру.





Салат із цикорієм, жовтими томатами та хрусткими сухариками

Цей салат - приклад того, як кілька простих інгредієнтів можуть створити дуже виразну страву. Гіркуватий цикорій, солодкі жовті помати, хрумкі сухарики та пікантний соус бернуазет із сушеними анчоусами - ідеальна комбінація для легкого обіду чи ефектної закуски. (Нова інтерпретація салату з сухариками)

Приготування

15 хв

Порції

2

Складність

Легко



Інгредієнти

- цикорій(синій або зелений,також можна використати салат Ромен) - 80-100 г
- жовті помати - 80 г
- пармезан - 15-20 г
- готові сухарики ТМ "Flint Baguette" Сухарики пшеничні зі смаком "Вершковий соус з зеленню" 100 г (або щось типу багетів) - 15-20 г
- мікрозелень - за бажанням

Соус бернуазет із сушеними анчоусами

- вершкове масло - 30 г
- лимонна цедра - дрібка
- сіль - за смаком
- майонез - 50 г
- лимонний сік - 1-2 ч. л.
- чорний перець - за смаком
- сушені анчоуси - 3-5 г

Покроковий рецепт

01 Підготовка овочів

Розберіть цикорій на листки, промийте та добре обсушіть.

Жовті помати розріжте навпіл.

Пармезан наріжте тонкими слайсами, зробіть стружку або натріть - орієнтуйтеся на подачу.

02 Соус бернуазет

У сотейнику розтопіть вершкове масло та прогрівайте його на середньому вогні, поки воно не стане коричнево-горіховим за ароматом.

Зніміть з вогню та дайте охолонути до теплого стану.

З'єднайте майонез із теплим бернуазетом.

Додайте дрібно нарубані сушені анчоуси, цедру, лимонний сік, перець.

Перемішайте до однорідності. За потреби відрегулюйте смак сіллю або додатковим лимонним соком.

03 Формування салату

У мисці змішайте цикорій і жовті помати.

Додайте соус і дуже акуратно перемішайте, щоб не пошкодити листки.

04 Подача

Викладіть салат на тарілку.

Посипте пармезаном та додайте зверху готові сухарики, щоб вони зберегли хрусткість.

За бажанням прикрасьте мікрозеленню.



Салат із консервованим лососем, роменом та макаронами-черепашками

Цей салат - чудовий варіант для швидкого, поживного обіду.

Листя ромену додає свіжості та хрумкості, консервований лосось - білок та насичений смак, а макарони-черепашки La Pasta добре тримають форму й збирають соус усередині.

Фісташкова емульсія зі смаженим роменом робить страву особливою.

Приготування

15 хв

Порції

2

Складність

Легко



Інгредієнти

- великі листки салату Ромен - 80-100 г
- відварені макарони-черепашки La Pasta - 80 г
- лосось консервований - 70-90 г (рідину злити)
- фісташки, подрібнені - 5-7 г
- лимонний сік - кілька крапель
- оливкова олія - 1-2 ч. л.
- сіль, перець - за смаком

Соус (фісташкова емульсія з карамелізованим роменом)

- ромен (грібніші листки або обрізки) - 40-50 г
- фісташки очищені - 20 г
- жовток - 1 шт
- пармезан - 10-15 г
- лимонний сік - 1 ч. л.
- оливкова олія - 2-3 ст. л.
- сіль, перець - за смаком

Що можна додати або замінити

Каперси - для солоної яскравої ноти.

Свіжий огірок чи стебло селери - якщо хочеться більше свіжості.

Йогурт у соус - для легшого, менш оливкового варіанту.

М'ята чи базилік - чудово працюють з лососем.

Покроковий рецепт

01 Підготовка листя ромену

Відіберіть великі красиві листки для подачі.

Збризніть їх лимонним соком, змастіть оливковою олією, злегка посоліть і відставте.

02 Макарони

Відваріть макарони-черепашки La Pasta go стану аль денте.

Промийте холодною водою й обсушіть.

Додайте кілька крапель олії, щоб вони не склеїлися.

03 Соус

Дрібні листки ромену наріжте і швидко обсмажте на сухій сковорідці або мінімальній кількості оливкової олії - до легкого карамелізованого аромату. Дайте охолонути.

У чаші блендера з'єднайте:

- обсмажений ромен
- фісташки
- жовток
- пармезан
- лимонний сік
- оливкову олію
- сіль і перець

Перебийте до кремової емульсії.

Якщо соус надто густий - додайте кілька крапель води або оливкової олії.

Смак відкоригуйте лимоном, сіллю або перцем.

04 Змішування

У великій мисці об'єднайте:

- макарони
 - лосось, розібраний на великі шматочки
 - 2-3 ложки соусу
-

04 Подача

Викладіть великі листки ромену на тарілку.

У центр або у формі "гнізда" покладіть макарони з лососем.

Додайте ложку соусу зверху.

Посипте фісташковою крихтою та, за бажанням, Пармезаном.

Легко приперчіть та збризніть оливковою олією.



Стейк із поленти з гарбузом та сметанним соусом

Стейк із поленти - це чудова альтернатива овочевим котлетам чи гарнірам. Він має хрустку скоринку зовні та ніжну кремову серединку. А в поєднанні з карамелізованим гарбузом і кислувато-солодким сметанним соусом виходить тепло, затишна страва, яку хочеться повторювати.

Приготування

90 хв

Порції

2

Складність

Легко



Інгредієнти

- кукурудзяна крупа (дрібна або середня) 100 г
- вершкове масло - 20 г
- вода - 400 мл
- Пармезан - 20 г
- сіль - 2 г
- оливкова олія - 1 ст. л. (для обсмаження)

Гарбуз

- очищений гарбуз, Частинки 3 см - 120 г
- оливкова олія - 1 ст. л.
- сіль, перець - за смаком
- паприка або мускатний горіх - дрібка (за бажанням можна додати мед та чилі перець (буде насичені ший смак))

Сметаний соус

- сметана 20-30% - 40-50 г
- лимонний сік - 1 ч. л.
- сіль - дрібка
- мед або цукор - 5-10 г

Що можна додати

- трохи часнику в поленту - якщо любите більш насичений аромат
- розмарин або чебрець до гарбуза
- чилі - для пікантності
- гарбузове насіння або мигдаль для хрусту
- ложку песто зверху - для зеленого акценту

Покроковий рецепт

01 Полента

Доведіть воду до кипіння, посоліть.

Всипте кукурудзяну крупу тонкою цівкою, постійно помішуючи.

Варіть 15-20 хв на малому вогні, поки маса не стане кремовою й густою.

Додайте вершкове масло та Пармезан, добре перемішайте.

Викладіть гарячу поленту у плоский контейнер шаром 2-3 см.

Охолодіть і поставте в холодильник мінімум на 1 годину, щоб вона повністю застигла.

Після застигання наріжте поленту прямокутними стейками або виріжте круги.

02 Обсмаження стейків

Розігрійте сковорідку з краплею оливкової олії.

Обсмажуйте стейки по 2-3 хв з кожного боку, доки не утвориться золотиста скоринка.

За бажанням - доведіть у духовці 3-5 хв при 180°C.

03 Гарбуз

Змішайте гарбуз із оливковою олією, сіллю, перцем та паприкою/мускатним горіхом.

Запікайте при 190-200°C 15-20 хв, поки кубики не стануть м'якими та карамелізованими.

Альтернатива - обсмажити на сковороді до золотистості.

04 Сметанний соус

Змішайте сметану, лимонний сік, дрібку солі та мед/цукор.

Перемішайте до гладкої нежної консистенції.

05 Подача

На тарілку викладіть хрусткий стейк із поленти.

Поруч подайте теплий гарбуз.

Полийте сметанним соусом або подайте соус окремо.

Фініш: обсмажене соняшникове насіння, щіпка чорного перцю, крапля оливкової олії або трохи лимонної цедри.



Різотто з рису жасмін з копченою качкою та гарбузовим пюре

Класичне різотто готують із рису арборіо або карнаролі, але жасмін теж чудово працює, якщо знати кілька нюансів. Він вариться швидше й має менше крохмалю, тому консистенція буде менш «тягучою». Ми компенсуємо це гарбузовим пюре, вершковим маслом та вершками - і отримуємо дуже ніжну, ароматну страву з яскравим осіннім настроєм.

Копчена качина грудка та гарбузове пюре додають багатого смаку та красивої текстури.

Приготування

30 хв

Порції

1

Складність

Легко



Інгредієнти

- рис жасмін шліфований – 70-80 г
- бульйон овочевий або курячий – 220-260 мл
- біле сухе вино – 30 мл
- цибуля шалот або ріпчаста – 20 г
- оливкова олія -3 ст. л.
- вершкове масло -20-25 г
- вершки 10-20% - 30 г (опціонально)
- Пармезан - 15 г
- сіль, перець - за смаком

Гарбузове пюре

- запечений гарбуз-200 г не очищеного, 100-130 г очищеного (запікати при 190°C -25 хв, перебиту в пюре, при потребі додати 1-2 ст. л. бульйону)

Подача

- копчена качина грудка – 30-40г слайсами або кубиками
- мікрозелень, перець, оливкова олія - за бажанням

Що можна додати або замінити

- Мускатний горіх у гарбузове пюре - для теплого аромату.
- Трохи апельсинової цедри - чудово поєднується з качкою.
- Качиний жир замість оливкової олії - якщо хочеться ще глибшого смаку.
- Шавлія або чебрець - як фінішна зелень.

Покроковий рецепт

01 Гарбузове пюре

Наріжте гарбуз кубиками, змажте олією, запікайте при 160°C приблизно 25 хв.

Перебийте у пюре. Для ніжності додайте трохи бульйону.

Пюре має бути густим, ароматним, кремовим.

02 Основа різотто

Дрібно наріжте шалот.

У сотейнику розігрійте оливкову олію та пасеруйте цибулю 1-2 хв без рум'янцю.

Додайте сухий рис жасмін та обсмажте 30-40 секунд, щоб розкрити аромат.

Влийте вино та дайте йому випаруватися.

03 Варіння

Додайте першу порцію гарячого бульйону та помішуйте.

Готуйте на середньому вогні, додаючи бульйон частинами.

Увесь процес займає 10-13 хвилин - жасмін готується швидко.

04 Фініш

Коли рис майже готовий (легке аль генте):

огодайте гарбузове пюре

перемішайте

огодайте вершки (якщо використовуєте)

зніміть з вогню

введіть вершкове масло та Пармезан

активно перемішайте, щоб створити кремову текстуру

Посоліть і поперчіть на смак.

Консистенція має бути кремовою, текучою, а не густою кашею.

05 Подача

На плоску тарілку викладіть ризотто, дайте йому трохи «розтектися».

Зверху огодайте шматочки копченої качки.

Поруч або поверх - кубики маринованого кавуна.

За бажанням - ще кілька крапель гарбузового пюре, трішки оливкової олії, чорний перець та мікрозелень.



Салат з маринованою сливою, редискою, шпинатом і бринзою

Цей салат — про свіжість, хрумкість та яскраві поєднання.

Маринований кавун додає кисло-солодкий акцент, редиска — хрумку ноту, шпинат — соковитість, а бринза та арахіс створюють приємний баланс солоного й горіхового смаку.

Гранатовий соус збирає всі інгредієнти в один дуже освіжаючий літній ансамбль.

Приготування

30 хв

Порції

1

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- Авокадо - для кремовості.
- Свіжий огірок - якщо хочеться більше легкості.
- Фета замість бринзи - для м'якшого смаку.
- Трохи лаймового соку - працює чудово з м'ятою.

Інгредієнти

- Маринована слива - 80 г
- редиска - 40 г
- шпинат baby - 40 г
- свіжа м'ята - 5 г
- ТМ Big Bob арахіс сіль 120 г- 15 г
- бринза - 40 г
- оливкова олія - 10 мл
- гранатовий соус (ТМ "Kimmo" 200 мл) - 25мл
- оливкова олія - 15 мл
- сіль, чорний перець - за смаком

Покроковий рецепт

01 Підготовка інгредієнтів

Мариновану сливу наріжте пополам (витягнувши кісточку) обсушіть від зайвої рідини.

Редиску наріжте тонкими слайсами.

Шпинат промийте, обсушіть, великі листки розірвіть руками.

М'яту порвіть руками на великі шматочки.

Арахіс обсмажте до золотистості й потовчіть у крупну крихту.

Бринзу наріжте кубиками або ламайте руками.

02 Шпинат як основа

У мисці змішайте шпинат із кількома краплями оливкової олії, дрібкою солі та чорного перцю.

Перемішуйте руками - листки мають бути просто злегка змащені, а не мокрі.

03 Додаємо овочі та зелень

Додайте редиску та м'яту, перемішайте акуратно.

Додайте кавун і знову легко перемішайте.

04 Соус і фініш

Полийте половиною гранатового соусу - салат має отримати легке покриття.

Додайте бринзу та половину арахісу.

Ще раз дуже обережно перемішайте, щоб не поламати бринзу та кавун.

04 Подача

Викладіть салат гіркою на тарілку.

Додайте кілька годаткових шматочків бринзи й сливи.

Посипте залишком арахісу.

За бажанням - ще трохи гранатового соусу або кілька свіжих листочків м'яту.



Равіолі з сардинами в шпинатному соусі

Домашні равіолі - це про трішки часу, багато задоволення й правильне місто. Борошно Rimacinata La Pasta per Primi дає еластичне, слухняне місто, яке чудово тримає начинку.

А сардини «Морські» у поєднанні з рікоттою створюють ніжний, ароматний і дуже збалансований смак.

Яскравий зелений шпинатний соус - останній штрих, що збирає страву в ідеальну тарілку.

Приготування

90 хв

Порції

2

Складність

Легко



Інгредієнти

- борошно RIMACINATA (La Pasta per Primi), помел «0» — 300 г
- жовтки — 5 шт
- вода - 50г (за потребою)
- яйце — 2 шт
- оливкова олія — 2 ст. л.
- сіль — щіпка

Для начинки

- сардина атлантична в олії (ТМ «Морські») - 150 г
- рікотта - 120 г
- лимонна цедра - дрібка
- лимонний сік - 1 ч. л.
- петрушка - 1 ст. л. (дрібно нарубана)
- чорний перець - за смаком
- сіль - дріпка

Для шпинатного соусу

- шпинат - 150 г
- вершки 30% - 180 мл
- Вода або бульон овочевий – за потреби -100г
- вершкове масло - 25 г
- частинка зубчика часнику
- біле вино - 20 мл (за бажанням)
- тертий Пармезан - 20 г
- сіль, перець
- лимонний сік - за смаком

Покроковий рецепт

01 Тісто

Змішайте борошно з сіллю, зробить заглиблення.

Додайте яйце, жовтки та оливкову олію.

Замішуйте тісто 10 хв - воно має бути гладким і тугим.

Загорніть у плівку та дайте відпочити 30-60 хв.

02 Начинка

Розімніть сардини виделкою, приберіть кісточки, якщо є.

Додайте рікотту, цедру, лимонний сік, петрушку та перець.

Перемішайте до пастоподібної консистенції.

Скуштуйте: має бути легка солоність і свіжа цитрусова нота.

03 Формування равіолі

Розкачайте тісто тонко - приблизно 1 мм.

Відсадіть порції начинки по 8-10 г.

Накрийте згум листом тіста, видушіть повітря.

Виріжте равіолі й підсушіть 10 хв.

04 Шпинатний соус

На вершковому маслі прогрійте частинку часнику (не обсмажуйте).

Вийміть часник, влийте вершки.

За бажанням додайте вино й дайте йому випаруватися.

Додайте шпинат, тушкуйте 1 хв.

Додайте Пармезан і перебийте в яскравий зелений крем.

Приправте сіллю, перцем і кількома краплями лимону.

За потреби розведіть невеликою кількістю бульйону або води від пасту.

05 Варіння равіолі

Варіть у киплячій підсолений воді 2-3 хв - вони швидко доходять.

Перекладіть одразу в шпинатний соус та прогрійте.

06 Подача

Викладіть трохи шпинатного соусу на тарілку.

Зверху - гарячі равіолі та полийте залишками соусу.

Додайте кілька крапель оливкової олії, ще трохи Пармезану або дрібку чилі.

Страва ніжна, свіжа й дуже ароматна - ідеальна, коли хочеться чогось особливого.



Ньоккі з батату та нутового борошна з шавлією, беконом і хрусткою чипсовою крошкою

Ці ньоккі - тепла, ароматна, затишна страва, де солодкість батату поєднується з горіховим відтінком нутового борошна, хрустким беконом і вершковим маслом, що пропахло шавлією та часником. А фінішна крошка з беконових чипсів і зіри робить смак глибшим і яскравішим.

Приготування

90 хв

Порції

4

Складність

Легко

CHIPSTERS

STAR BRANDS 30^{ROB}

Хуторок

Що можна додати або замінити

- трошки лимонної цедри в соус - для легкості
- свіжий шпинат - додати наприкінці, щоб злегка зів'яв
- пармезан - якщо хочеться ще більше умамі
- мигдалеві пластівці замість арахісу - інший тип хрумкості

Інгредієнти для бекона та соусу

- бекон - 120-150 г
- вершкове масло - 40-60 г
- листя шавлії - 6-8 шт
- часник - 2 зубчики
- чилі - за смаком
- беконові чипси «Чінстерс» - 1 ст. л. (подрібнені в соус)

Для ньоккі

- батат (м'якоть) - 1 кг (сирого 1.800)
- нутове борошно -50г
- Борошно пшеничне Хуторок вищого ґатунку-200-250
- сіль - 8-10 г
- жовток - 1 шт

Для хрумкої крошки

- беконові чипси «Чінстерс»
-2-3 см. л.
- зіра - ½ ч. л.

Як приготувати ньоккі

01 Батат

Батат помийте та висушіть, розріжте повздовж та замотайте в фольгу. Запечіть батат у духовці до м'якості (180-200°C), приблизно 30-40хв.

Коли він ще теплий очистіть, розімніть або протріть через сито.

02 Тісто

Додайте сіль і поступово вводьте нутове та пшеничне борошно.

Маса має бути м'якою, але не мокрою.

Сформуйте ковбаски завтовшки з палець, наріжте на маленькі шматочки - це й будуть ньоккі.

За бажанням притисніть кожен шматочок виделкою.

03 Варіння

Варіть у киплячій підсоленій воді.

Коли спливають - дайте ще 20-30 секунд і гіставайте.

Як приготувати соус

04 Бекон

Наріжте бекон смужками та обсмажте до хрусту.

Перекладіть на папір, щоб стекло зайве.

Жир залишайте в пательні - він стане основою соусу.

05 Соус на маслі з шавлією

У жир бекону додайте вершкове масло.

Додайте розчавлені зубчики часнику (їх згодом можна прибрати).

Киньте листя шавлії - воно має злегка підсмажитись і віддати аромат.

Додайте чилі -свіже або сушене.

Додайте 1 ст. л. дрібно перемелених беконових чипсів - вони загустять соус і зроблять його ще ароматнішим.

Вогонь має бути середній або низький, щоб нічого не підгоріло.

06 З'єднання

Перекладіть відварені ньоккі в пательню з соусом.

Обсмажуйте 1-2 хв, щоб вони покрилися маслом і злегка підрум'янилися.

Додайте половину хрусткого бекону й перемішайте.

07 Хрустка крошка

Підсмажте зіру на сухій пательні, щоб посилити аромат.

Розітріть її.

Подрібніть чипси в крупну крошку.

Змішайте зіру + чипси.

Цією сумішшю посипайте страву вже на тарілці.

08 Подача

Викладіть ньоккі у вершково-беконовому соусі на тарілку.

Додайте решту хрусткого бекону.

Посипте зверху ароматною крошкою з чипсів.

Можна додати кілька листків обсмаженої шавлії.

Ніжно, хрустко, насичено - страва, яку хочеться повторити.



Курка в карамелізованій паніровці з чипсів, меду, теріякі та арахісу

Це страва, яка звучить як вулична їжа з азійським характером: хрустка паніровка з чипсів і арахісу, солодко-солоня глазур, часник, чилі. Смак виходить насичений, глибокий, а текстура - саме та, яку хочеться їсти руками.

Приготування

90 хв

Порції

4

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- трішки лаймового соку в глазур - для яскравої кислотності
- кунжут - для додаткової хрумкості
- зелена цибуля зверху - для свіжості
- копчена паприка - якщо хочеться димної ноти

Інгредієнти

- куряче філе стегна - 600 г
- сіль - 5-6 г
- соєвий соус - 2 ст.л.
- чорний перець - за смаком
- часник гранульований - 0,5 ч. л.

Паніровка

- картопляні чипси «Чінстерс» (сметана й цибуля) - 80-100 г
- солоний арахіс зі смаком «Бекон» ТМ «BIG BOB» 120г.- 40-50 г
- борошно Хуторок- 60 г
- кукурудзяний крохмаль - 20 г

Глазур

- мед - 2 ст. л.
- соєвий соус «Kitto»- 3 ст. л.
- соус теріякі «Kitto»- 5 ст. л.
- часник -2 зубчики
- чилі - за бажанням
- вершкове масло -20 г

Як приготувати курку: покроковий рецепт

01 Підготовка курки

Наріжте філе стегна смужками або кубиками 3×3 см.

Посоліть, поперчіть, додайте гранульований часник.

Перемішайте й залиште на 10 хв.

02 Паніровка

Подрібніть чипси у середню крихту - не в пил, а у хрусткі шматочки.

Арахіс швидко підсмажте на сухій пательні, подрібніть ножем.

Змішайте чипси, арахіс, борошно та крохмаль - отримаєте ароматну, хрустку суміш.

03 Панірування

Злегка змочіть шматочки курки у краплі соєвого соусу або в борошні.

Обкачайте їх у паніровці, притискаючи, щоб вона добре трималась.

Як приготувати курку: покроковий рецепт

Смаження у фритюрі

Олія: 170-180°C

Час: 3-4 хв до золотистої скоринки

Викласти на решітку, щоб стік зайвий жир

Альтернатива - у духовці

Температура: 210°C

Змастити курку тонким шаром олії

Запекати 14-18 хв, перевернувши один раз

Глазур

04 Приготування соусу

У сотейнику з'єднайте мед, соєвий соус, теріякі та дрібно нарізаний часник.

Прогрівайте 1-2 хв, доки соус не стане густішим.

Додайте вершкове масло для блиску та оксамитової текстури.

Зніміть з вогню - глазур має бути липкою, ароматною, текучою.

05 Об'єднання

Гарячі шматочки курки одразу перекладіть у теплу глазур.

Добре перемішайте, щоб соус вкрив кожен шматок.

Вже через 10-20 секунд глазур карамелізується на паніровці.

06 Подача

Викладіть курку на тарілку.

Посипте додатковим подрібненим арахісом та крихтою чипсів.

За бажанням - чилі, зелена цибуля або кунжут.

Хрустка, тягуча й неймовірно ароматна - ця страва точно займе місце у вашому «улюбленому списку».



Крем-суп із червоної чечевиці з хрустким міксом

Цей крем-суп - ідеальний варіант на кожен день: поживний, густий, зігріваючий. Червона чечевиця «Хуторок панський» швидко вариться, дає правильну кремову текстуру та чудово поєднується зі спеціями.

А хрусткий топінг із попкорну, чипсів та арахісу робить страву цікавішою та додає ефекту «вау» вже при подачі.

Приготування

90 хв

Порції

4

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- кокосове молоко замість частини бульйону - для східної нотки
- копчена паприка - для більш насиченого аромату
- кілька крапель лайму замість лимону
- грецький йогурт зверху - якщо хочеться кремовості

Інгредієнти для основи супу

- червона чечевиця ТМ «Хуторок панський» - 200 г
- картопля очищена- 150-200 г
- цибуля - 1 шт (70-80 г)
- морква - 1 шт (80-100 г)
- часник - 2-3 зубчики
- масло вершкове - 70 г
- бульйон або вода - 1 л
- куркума - ½ ч. л.
- солодка паприка - 1 ч. л.
- сіль, перець - за смаком
- лимонний сік - 1-2 ч. л.

Хрусткий мікс

- попкорн зі смаком сиру - 20-30 г
- картопляні чипси ТМ Chipster's чипси натуральні сир 100г - 20 г
- кукурудза для попкорну зі смаком сиру «Сирний Блокбастер» 90 г ТМ "BIG BOB"- 20шт
- арахіс смажений солоний зі смаком «Сир» ТМ «BIG BOB» - 20 г
- оливкова олія -1 ч. л.
- паприка або чилі – грібка

Покроковий рецепт

01 Овочі

Наріжте цибулю кубиком.

Моркву - шматочками.

Часник - грубо.

Картоплю - дрібними кубиками.

02 Обсмаження

У каструлі розігрійте олію.

Додайте цибулю - готуйте 3-4 хв до м'якості.

Додайте моркву та часник ще 2-3 хв.

03 Спеції

Додайте куркуму та солодку паприку.

Прогрійте 20-30 секунд, щоб спеції розкрили аромат.

04 Основне варіння

Додайте картоплю.

Всипте промиту червону чечевицю.

Залийте 1 л бульйону або води.

Доведіть до кипіння, зменшіть вогонь.

Варіть 20-25 хв, доки все повністю не розм'якне.

05 Перебивання

Пробийте суп блендером до однорідності.

За потреби долийте ще трохи гарячої рідини.

Додайте сіль, перець та 1-2 ч. л. лимонного соку.

Глазур

06 Підготовка

Поламайте чипси на дрібні шматочки.

Арахіс порубайте ножем.

Змішайте попкорн + чипси + арахіс.

Додайте краплю оливкової олії.

Приправте паприкою або чилі.

Перемішайте.

07 Подача

Налийте гарячий крем-суп у тарілку.

У центр викладіть «гірку» з хрусткого міксу.

Збризніть оливковою олією.

Нижній суп і хрусткий топінг створюють ідеальний контраст - простий, але дуже ефектний.



Крем-суп із зеленого горошку зі свіжою контрастною сальсою

Цей крем-суп - про яскравий колір, ніжну текстуру і свіжий аромат. Поєднання двох видів горошку - консервованого та замороженого - робить смак глибшим, а структура виходить однорідною та кремовою. Свіжа сальса додає потрібного контрасту: соковитість томату, хрусткість огірка, солоний арахіс і кілька штукоч попкорну створюють дуже сучасну подачу.

Приготування

90 хв

Порції

4

Складність

Легко

STAR BRANDS 30 РОБ

Хуторок

Що можна додати або замінити

- м'ята або базилік - для свіжості
- кокосові вершки замість класичних - для легкого азійського акценту
- кілька крапель соусу табаско - якщо любите пікантність
- ложку йогурту зверху - для кремового ефекту

Інгредієнти для основи супу

- консервований зелений горошок ТМ Хуторок - 200 г
- заморожений зелений горошок - 300 г
- цибуля - 80 г
- часник - 1 зубчик
- картопля - 100 г
- оливкова олія або вершкове масло - 20 г
- овочевий або курячий бульйон – 600-700 мл
- вершки 20–30% - 70-100 мл
- сіль та білий/чорний перець
- лимонний сік -1-2 ч. л.
- Шпинат свіжий- 30г

Сальса

- твердий томат (бланширований) - 1 шт (120 г)
- свіжий огірок (очистити від шкірки) - 50 г
- зелена цибуля та редис - 30 г
- лимонний сік - 2 ч. л.
- оливкова олія -4 ч. л.
- сіль, чорний перець
- солоний арахіс ТМ «BIG BOB» - 25 г (крупно порубати)
- попкорн «Сирний Блокбастер» 90 г ТМ "BIG BOB" - 20 шт

Як приготувати крем-суп: покроковий рецепт

01 Підготовка овочів

Подрібніть цибулю.

Картоплю наріжте дрібними кубиками.

Часник розчавіть або грубо поріжте.

Горошок підготуйте окремо: консервований зцідіть, заморожений не розморожуйте.

02 Пасерування

У сотейнику розігрійте олію або масло.

Додайте цибулю - тушкуйте 3-4 хв до м'якості.

Додайте часник - ще 30 секунд.

Додайте картоплю та перемішайте.

03 Варіння

Залийте бульйон так, щоб покрив овочі.

Варіть 10-12 хв, поки картопля не стане м'якою.

Додайте заморожений горошок - варіть 4 хв.

Додайте свіжий горошок - ще 2 хв. В кінці свіжий шпинат.

Так суп збереже насичений зелений колір.

04 Перебивання

Зніміть із вогню, додайте вершки та лимонний сік.

Збийте блендером до гладкої, кремової консистенції.

При потребі долийте гарячого бульйону.

За бажанням протріть через сито - для ідеальної текстури.

Посоліть і поперчіть.

Як приготувати сальсу

05 Нарізка

Томат, огірок та зелену цибулю або редис наріжте дуже дрібним кубиком - це дасть гарний контраст із крем-супом.

06 Збірка

Додайте лимонний сік, оливкову олію, сіль і перець.

Додайте грубо порубаний арахіс.

Попкорн додається вже під час подачі, щоб не намокав.

07 Подача

Налийте гарячий крем-суп у глибоку тарілку.

У центр викладіть пагорб сальси - вона не повинна тоннути.

Зверху хаотично додайте 5-8 штукочок попкорну.

Декоруйте кількома краплями оливкової олії або зеленого масла.

За бажанням - мікрозелень.



Крем-суп із консервованої кукурудзи

Цей суп — про комфорт, солодкуватий смак кукурудзи та дуже ніжну кремову текстуру.

Обсмажена кукурудза дає глибший аромат, картопля забезпечує густоту, а вершки роблять суп оксамитовим.

Готується просто, а можливості для подачі — безмежні.

Приготування

90 хв

Порції

4

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- грібку копченої паприки - для димної ноти
- кілька крапель лайму - замість лимонного соку
- зелену олію або мікрозелень - для красивої подачі
- беконові чіпси - для контрасту смаку

Інгредієнти

- консервована кукурудза - 2 банки по 410 г (рідина не використовується)
- цибуля - 100 г
- часник - 1 зубчик
- картопля - 120 г
- вершкове масло - 20-30 г
- оливкова олія - 20 г
- бульйон (овочевий/курячий) - 600-700 мл
- вершки 20-30% - 120 г
- сіль - за смаком
- білий або чорний перець - за смаком
- лимонний сік - 1 ч. л.
- копчена паприка - дрібка
- куркума- дріпка

Покроковий рецепт

01 Підготовка інгредієнтів

Відцідіть кукурудзу.

Цибулю наріжте дрібно.

Картоплю - кубиками.

02 Пасерування

У каструлі розігрійте вершкове масло й трохи оливкової олії.

Додайте цибулю та тушкуйте 4-5 хв до м'якості.

Додайте часник - ще 30 секунд.

03 Обсмаження кукурудзи

Додайте половину кукурудзи та обсмажуйте 2 хв - так вона карамелізується й дає глибший смак.

Додайте картоплю та перемішайте.

04 Варіння

Залийте овочі бульйоном (приблизно 600 мл).

Варіть 12-15 хв до повної м'якості картоплі.

Додайте решту кукурудзи та варіть ще 3 хв.

05 Перебивання

Зніміть каструлю з вогню, додайте вершки.

Збийте блендером до максимально гладкої кремової консистенції.

За бажанням протріть через сито.

Додайте сіль, перець та ложечку лимонного соку.

За бажанням - дрібку копченої паприки.

06 Подача

Подавайте суп гарячим.

Він чудово поєднується з:

- попкорном
- кукурудзяною сальсою
- чипсами з бекону
- пармезановими чіпсами

Можна додати кілька крапель оливкової олії.



Пшоняна каша з томатним соусом та бурратою

Пшоно знову на хвилі популярності, і недарма: це проста крупа, яка при правильному приготуванні стає оксамитною, ніжною та дуже ароматною. У поєднанні з густим томатним соусом і ніжною бурратою страва перетворюється на яскравий, сучасний комфорт-фуд із дуже красивою подачею.

Приготування

40 хв

Порції

1

Складність

Легко



Поради перед початком

- Пшоно потрібно промивати багато разів - це повністю прибирає гіркоту.
- Соус має бути густим і збалансованим: трохи кислоти, трохи солодкості, спеції - мінімальні, але точні.
- Буррата любить тепло: викладайте її на гарячу основу, і вона ніжно «попливе».

Інгредієнти для томатного соусу

- томати пелаті або протерті томати - 300 г
- цибуля шалот - 60 г
- часник - 1 зубчик
- оливкова олія - 20 г
- сіль, чорний перець - за смаком
- цукор - дріпка
- орегано або базилік - дрібка
- лимонний сік - 1 ч. л. або трішки бальзаміку

Для пшоно

- пшоно шліфоване - 150 г
- вода - 450 мл
- сіль - за смаком
- вершкове масло або оливкова олія - 10-15 г

Для подачі

- буррата - 1 шт
- якісна оливкова олія - 1 ч. л.
- чорний перець грубого помолу - за смаком
- мікрозелень або базилік - за бажанням

Як приготувати пшоно: покроковий рецепт

01 Підготовка крупи

Промийте пшоно 6-7 разів у холодній воді, поки вона не стане абсолютно прозорою.

Це головний лайфхак, завдяки якому пшоно не гірчитиме.

02 Варіння

- Закип'ятіть 450 мл води.
- Додайте пшоно та дрібку солі.
- Варіть на слабкому вогні 15-18 хв - поки вода вбереться.
- Зніміть з вогню, накрийте кришкою й залиште на 5 хв.
- Додайте масло/оливу олію та розпушіть вилкою.

Пшоно має вийти розсипчастим, ніжним, але не розвареним у «кашу».

Томатний соус

03 Пасерування

На оливковій олії обсмажте цибулю (нарізану кубиком) 3-4 хв до м'якості.

Додайте часник - 30 секунд.

04 Тушкування

Додайте подрібнені помати, сіль, перець, дрібку цукру та спеції.

Готуйте 10-15 хв, поки соус не загусне.

Додайте лимонний сік для балансу.

Перебийте соус блендером до гладкості.

05 Подача

Викладіть порцію теплого пшона в тарілку.

Щедро полийте гарячим густим томатним соусом.

Покладіть зверху кульку буррати (можна розірвати руками).

Збризніть якісною оливковою олією.

Додайте чорний перець та зелень.

Страва виходить дуже домашньою, але за смаком.





Цибуля порей із мандариновим соусом та анчоусно-шпинатною сальсою

Це страва, яка виглядає як ресторанный мінімалізм, а насправді готується дуже просто.

Порей виходить м'яким усередині й карамелізованим знизу, мандариновий соус дає яскраву кисло-солодку ноту, а сальса з анчоусів, шпинату та арахісу - хрумкість і глибину смаку.

Солоня картопляна соломка CHIPSTER'S додає останній штрих і створює дуже цікаву текстуру.

Порції

1

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- лимонну олію або цедру - для цитрусового аромату
- кілька крапель меду в соус - для більшої округлості смаку
- замінити шпинат на руколу - для гострішого профілю
- додати хрусткі сухарики - замість або разом із соломкою

Інгредієнти

- цибуля порей (тільки біла частина) - 1 шт
- оливкова олія - 10 мл
- вершкове масло - 15 г

Мандариновий соус

- мандариновий фреш - 160 мл
- вершкове масло – 50 г
- сіль – грібка
- цукор- за потребою

Сальса

- філе мандарина - 30 г
- анчоуси сушені- 10 г
- цибуля шалот - 10 г
- шпинат – 5г
- оливкова олія – 8-10 мл
- солоний дроблений арахіс – 8-10 г
- сіль, чорний перець - за смаком

Для подачі

- картопляна соломка CHIPSTER'S «Зелена цибуля» - 5 г
- оливкова олія - кілька крапель
- цедра мандарина - опціонально

Як приготувати пшоно: покроковий рецепт

01 Підготовка порею

Відріжте корінь, залишивши основу, щоб порей не розпався.

Зріжте темно-зелену частину.

Промийте між шарами від піску.

Бланшируйте 2-3 хв у киплячій підсоленій воді.

Перекладіть у холодну воду, обсушіть.

Розріжте вздовж навпіл.

02 Обсмаження порею

Розігрійте суміш оливкової олії та вершкового масла.

Покладіть порей зрізом донизу.

Обсмажуйте 2-3 хв до карамелізації.

Переверніть і прогрійте ще хвилину.

Вимкніть вогонь, дайте «дійти» у залишковому теплі.

03 Мандариновий соус

Вичавіть мандариновий фреш, за бажанням додайте кілька часточок мандарина без плівок.

Перелийте у сотейник і додайте вершкове масло.

Готуйте на середньому вогні, помішуючи, доки соус не загусне та не стане глянцевою (2-4 хв).

Додайте дрібку солі.

За бажанням - процідіть.

04 Анчоусно-шпинатна сальса

Наріжте філе мандарина дрібним кубиком.

Анчоуси дрібно порубайте або перетріть у пасту.

Шпинат подрібніть, якщо листки великі.

Шалот наріжте дуже тонко.

Змішайте всі інгредієнти: мандарин, анчоуси, шпинат, шалот, арахіс.

Заправте оливковою олією, сіллю та перцем.

05 Подача

На тарілку налейте мандариновий соус.

Викладіть порей карамелізованим зрізом дьогору.

Додайте щедрю ложку сальси.

Посипте картопляною соломкою CHIPSTER'S.

Декоруйте краплями олії та цедрою мандарина.



Смажений фенхель з хумусом із білої квасолі та сальсою з селери, фенхелю й апельсина

Це яскрава овочева страва, де три різні текстури працюють в одному ансамблі: ніжний хумус із білої квасолі, карамелізований фенхель та свіжа цитрусова сальса. Результат - легка, освіжаюча, дуже ароматна тарілка, яку можна подати як теплу закуску або легкий основний обід.

Порції

1

Складність

Легко

The Banka

STAR BRANDS 30th

Що можна додати або замінити

- трішки меленого коріандру у хумус - працює шикарно з фісташками
- додати м'яту в сальсу - ще більше свіжості
- замінити частину олії в хумусі на тахіні
- додати трошки меду у фенхель - для більшої карамелізації

Смажений фенхель - інгредієнти

- фенхель - 1-2 головки
- вершкове масло - 20-30 г
- оливкова олія - 1 ст. л.
- сіль, перець
- цедра апельсина - дрібка

Технологія

Розріжте фенхель уздовж на «пелюстки» товщиною 1-1,5 см.

Розігрійте оливкову олію та вершкове масло (щоб пінилось, але не горіло).

Викладіть фенхель зрізом донизу.

Смажте 3-5 хв до золотистої скоринки.

Переверніть і готуйте ще 2-3 хв.

Посоліть, поперчіть.

Додайте дрібку апельсинової цедри для аромату.

Хумус із білої квасолі - інгредієнти

- квасоля у ніжному соусі ТМ «the Banka» 250 г
- фісташки - 5-8 шт
- оливкова олія - 2 ст. л.
- часник - 1 маленький зубчик
- лимонний сік - 1 ст. л.
- тепла вода/бульйон - 2-4 ст. л.
- сіль, перець

Технологія

У блендері подрібніть квасолю, фісташки, олію, часник і лимонний сік.

Додайте трохи теплої води або бульйону для кремової текстури.

Посоліть і поперчіть.

Хумус має бути гладким, ніжним і пастоподібним.

Сальса з селери, фенхелю та апельсинового філе - інгредієнти

- стебло селери - 1 шт (слайси)
- сирий фенхель - 2-3 ст. л.
(тонкі слайси)
- апельсинове філе - 3-4 часточки
- оливкова олія - 1 ч. л.
- мед - ½ ч. л.
- сіль, перець
- трохи апельсинового соку

Технологія

Зріжте філе апельсина без плівок, поріжте кубиком.

Додайте дрібно нарізану селеру й тонкий слайс сирого фенхелю.

Додайте оливкову олію, мед, сіль, перець.

Додайте кілька крапель апельсинового соку.

Сальса має бути хрустка, свіжа, яскрава.

Подача

Викладіть ложку густого хумусу та розмажте «подушкою».

Зверху покладіть гарячий карамелізований фенхель.

Додайте ложку цитрусової сальси.

Фініш: крапля оливкової олії, трішки зелені та чорний перець.

За бажанням - кілька крапель апельсинового соку зверху для аромату.



Салат із консервованою кефаллю, кольоровими томатами та кальмаром

Це салат із характером: соковиті кольорові помідори, пікантна консервована кефаль, солодкувата печена цибуля, маринований перець і ніжний кальмар у легкому трав'янистому маринаді. Смак виходить глибоким, яскравим, літнім - а текстури чудово підкреслюють одна одну.

Порції

1

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- мікрорізін або молодий шпинат - більше свіжості
- каперси або маслини - додають солоності
- замінити кальмара на креветки - якщо хочеться морепродуктів без зобов'язань
- трішки гострого перцю - для акценту

Підготовка інгредієнтів

Кольорові томати - 200г

Використайте мікс рожевих, жовтих, зелених і темних томатів.

Помийте, обсушіть, наріжте довільними шматками.

Легко підсоліть - сік томатів стане частиною заправки.

Листя селери - 50г

Виберіть ніжне молоде листя, помийте й нарівніть руками.

Базилік - пучок

Підійде зелений або мікс зеленого та фіолетового.

Порвіть листя руками без стебел.

Маринований перець - 30г

Підійдуть солодкий різаний перець Хуторок або гострий «По-перуанськи» від the Banka.

Якщо шматки великі - наріжте соломкою.

Печена синя цибуля - 100г

Розріжте цибулю на часточки, змастіть оливковою олією і трішки посоліть.

Запікайте при 180°C 20-25 хв до м'якості й карамельного аромату.

Остудіть і наріжте «пір'ям».

В'ялені томати - 15г

Наріжте тонкими смужками або дрібними кубиками.

Консервована кефаль (ТМ «Морські») - 1б

Відкрийте банку, гістаньте рибу.

Розберіть руками на середні шматочки, прибираючи великі кістки.

Кальмар із кунжутом - 20г

Маринад

- оливкова олія-5г
- чорний перець-гріпка
- лимонна цедра-гріпка
- зелень (кріп / петрушка / кінза - за бажанням)-довільно

Технологія

Кальмара наріжте невеликими шматками.

Замаринуйте у суміші оливкової олії, солі, перцю та цедри.

Додайте легке обсипання зеленню.

Інгредієнти для лимонно-оливкової заправки

- оливкова олія — 3 ст. л.
- лимонний сік — 1-1,5 ст. л.
- сіль, чорний перець-гріпка
- мед або цукор — ½ ч. л.
- грібка орегано або меленого базиліку (опціонально)

Збийте вінчиком або струсіть у банці до легкої емульсії.

Формування салату

У велику миску викладіть:

- кольорові помати
- листя селери
- базилік
- маринований перець
- смужки печеної цибулі
- в'ялені помати

Додайте шматочки консервованої кефалі.

(Зверху - щоб не поламати.)

Заправте лимонно-оливковою заправкою.

Перемішуйте дуже делікатно.

Викладіть салат на тарілку.

Зверху - шматки кальмара з кунжутом і зеленню.

Фініш: крапля ароматної оливкової олії для блиску.



Кукурудзяна каша з полуничним конфітюром та мюслями

Ця страва - про теплий комфорт і приємну солодкість.

Кукурудзяна каша виходить оксамитовою завдяки вершкам і згущеному молоку, а запечена полуниця перетворюється на ароматний конфітюр із легкою карамельністю.

Мюслі додають хрустку текстуру - і це робить сніданок по-справжньому збалансованим.

Порції

1

Складність

Легко



Що можна додати або замінити

- трішки ванілі - для десертного настрою
- лимонну цедру в конфітюр - підсилює ягідний аромат
- дрібку солі в полуницю - робить смак яскравішим
- кілька крапель рому чи коньяку - для дорослого варіанту

Інгредієнти для основи каші

- кукурудзяна крупа ТМ «Хуторок» - 40 г
- молоко 3,2% - 120 мл
- вершки 20-30% - 60 мл
- вода - 40 мл
- згущене молоко - 30-40 г
- вершкове масло - 8-10 г
- сіль - дрібка
- цукор - за бажанням

Для декору

- батончик-мюслі "3 ягодами полуниці" ТМ "Fitto light" 25 г. - 1 шт (поламати на шматки)
- полуниця (заморожена) - 50г
- вершкове масло - 5 г (для запікання)
- цукор-20г
- м'ята - за бажанням

Покроковий рецепт

01 Кукурудзяна каша

У сотейнику змішайте молоко, вершки та воду. Доведіть до легкого кипіння.

Додайте сіль і (за бажанням) трішки цукру.

Введіть кукурудзяну крупу, добре перемішайте вінчиком, щоб уникнути грудочок.

Готуйте 1-2 хв на мінімальному вогні - крупа швидко доходить.

Додайте згущене молоко та перемішайте.

Введіть вершкове масло й зніміть з вогню.

Консистенція має бути кремовою й трохи рідкуватою - каша загусне під час подачі.

02 Полуничний конфітур (запечена полуниця)

На деко з пергаментом викладіть ягоди.

Додайте 5 г вершкового масла та цукор

Запікайте при 180°C 10-12 хв, доки полуниця не пустить сік і не стане злегка карамелізованою.

03 Подача

Викладіть теплу кукурудзяну кашу на тарілку.

Зверху додайте ложку ароматного полуничного конфітуру.

Посипте подрібненим Батончиком-мюслі "3 ягодами полуниці" ТМ "Fitto light" 25 г. для хрусту.

Прикрасьте м'ятою.



Теплий десерт із маринованою сливою, шоколадним кранчем та морозивом із солоною карамеллю

Цей десерт тримається на контрастах: теплі сливи, хрусткий шоколадний кранч, холодне морозиво і тягуча солона карамель. Готується швидко, виглядає розкішно, а смак — як у ресторани зі сторінки журналу.

Порції

1

Складність

Легко

Хуторок

STAR BRANDS 3000

Fitto light

Що можна додати або замінити

- трішки ванілі - для десертного настрою
- лимонну цедру в конфітур - підсилює ягідний аромат
- дрібку солі в полуницю - робить смак яскравішим
- кілька крапель рому чи коньяку - для дорослого варіанту

Інгредієнти

- маринована слива стерилізована 770г ТМ "Хуторок" -12 половинок
- вершкове масло - 7-10 г
- мед - 5-7 г
- солона карамель - 1-2 ч. л. (для слив) + 30 г (для подачі)
- шоколадний батончик-мюслі з шоколадам та арахісом – 1шт
- волоські горіхи - 5-10 г (крупно рубані, карамелізовані)
- ванільний цукор або дріпка ванілі - 1 г
- морозиво ванільне або йогуртове - 1 кулька (50 г)
- м'ята - 1 гілочка

Технологія приготування

01 Теплі карамелізовані сливи

Розігрійте сковороду на середньому вогні.

Розтопіть вершкове масло.

Викладіть сливи розрізом донизу.

Смажте 3-4 хв, поки не з'явиться золотиста карамель.

Додайте ваніль.

Влийте 1-2 ч. л. солоної карамелі й акуратно перемішайте - сливи мають вкритись блиском.

02 Хрусткий елемент

Батончик-мюслі з арахісом та шоколадом Fitto

Горіхи:

На пергамент або в сковорідку додайте:

- Горіхи-20г
- дрібку солі
- мед - 1 ч.л.
- трішки цукру

Карамелізуйте до золотистої скоринки.

Солона карамель (домашня) - інгредієнти

- цукор - 30 г
- сіль - 5 г
- вершки (пігізрімі) - 100 г
- вершкове масло - 50 г

Приготування:

Розплавте цукор до карамельного кольору.

Тонкою цівкою влийте теплі вершки, постійно помішуючи вінчиком.

Додайте масло.

Доведіть до консистенції рідкої сметани (охолоне - загусне).

03 Формування десерту

Викладіть 6 теплих слив на тарілку.

Посипте (крихтою) шоколадного батончика

Додайте кульку морозива - поруч або прямо на сливи.

Полийте солоною карамеллю.

Додайте карамелізовані горіхи.

Прикрасьте гілочкою м'яти.

04 Подача

Подавайте одразу, поки сливи гарячі, морозиво холодне, а крихта батончика максимально хрустка.

Контраст температур і текстур - це головна магія страви.



Курка в морському соусі з каперсами, пармезаном та хрусткими чіпсами

Страва працює на контрастах: ніжна курка, кремівий морський соус із сардиною й анчоусами, яскраві каперси й хруст із крабових чіпсів.

Порції

2

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Соус з сардиною, анчоусами та каперсами

Інгредієнти

- сардина атлантична з додавання олії ТМ "Морські" 240 г - 50 г
- сушені анчоуси - 2 г
- майонез «Традиційний» 67% ТМ La Pasta - 50 г
- каперси - 5-7 г
- пармезан (тертий) - 10-15 г
- оливкова олія - 5-10 г
- лимонний фреш - 2-3 г
- чорний перець - за смаком

Технологія

- Сардину відкрити й злити зайву олію (трохи можна лишити для смаку).
- Анчоуси - якщо дуже солоні - замочити на 1 хвилину у воді.
- Подрібнити сардину й анчоуси до пасти.
- Додати майонез La Pasta, каперси й лимонний фреш.
- Вмішати пармезан і оливкову олію - соус стане кремовим і густим.
- Додати чорний перець.

Соус готовий - насичений, морський, у стилі «айолі + цезар».

02 Куряче філе запечене

Інгредієнти

- куряче філе -200 г
- оливкова олія -5 г
- сіль, перець- за смаком

Технологія

- Філе зачистити, посолити, поперчити.
- Змастити оливковою олією.
- Запекти при 180-190°C 12-15 хв.
- Дати охолонути хвилини перед нарізанням.

03 Збірка та подача

Формування

- Викласти шматочки запеченої курки на тарілку (теплу чи холодну).
- Щедро нанести 50-60 г морського соусу.
- Посипати каперсами та свіжим тертим пармезаном.
- Додати картопляні чіпси зі смаком краба (10 шт.) -хруст, аромат, гра текстур.
- Фініш: ще трохи каперсів, пармезану й крапля оливкової олії.

Рекомендація

Страву найкраще подавати холодною - тоді соус розкриває смак на максимум.



Пекінська капуста з йогуртом, соусами Kitto та хрусткою кукурудзою

Строва з тих, що виглядають як гастрономія, а готуються за лічені хвилини. Тепла карамелізована капуста, прохолодний йогурт, солодко-умамі соуси Kitto та ніжний сирний хруст від кукурудзи - ідеальний контраст температур, текстур і смаку.

Порції

1

Складність

Легко



Інгредієнти

- пекінська капуста - 1/4 качана
- оливкова олія - 20 г
- вершкове масло - 20 г
- натуральний густий йогурт - 100 г
- соус солодкий чилі ТМ Kitto - 30 г
- соус уназі ТМ Kitto - 30 г
- лимонна цедра - 1 г
- кукурудза вагова зі смаком сиру - 10-15 г
- м'ята або мікрогрін - для завершення

Як приготувати

01 Підготовка капусти

Промити та добре обсушити.

Розрізати уздовж на 4 сегменти, залишаючи качан, щоб частини тримали форму.

02 Карамелізація

- У пательні розігріти оливкову олію з вершковим маслом.
 - Викласти капусту зрізом донизу.
 - Смажити 3–5 хв до золотистої карамелі.
 - Перевернути й обсмажити інші боки ще 2–3 хв - усередині капуста має залишатися м'якою.
 - Зняти з вогню.
-

03 База страви

Викласти йогурт на тарілку.

Розмазати широким мазком ложкою (гарно тримає капусту й балансує соус).

04 Викладка

Покласти гарячу капусту на йогуртову основу.

Полити зверху двома соусами:

- солодкий чилі Kitto - 30 г
 - уназі Kitto - 30 г
-

05 Декор

- Посипати лимонною цедрою.
 - Додати хрустку кукурудзу зі смаком сиру - рівномірним, але легким шаром, щоб не перевантажити.
 - Завершити м'ятою або мікрогріном.
-

06 Подача

Страва подається тепло-холодною:

тепла карамелізована капуста + прохолодний йогурт + соусний «солодко-умаї» баланс + сирний хруст



Карамелізований гарбуз з ромом, шоколадним ганашем і батончиком-мюслі

Теплий, ароматний, густо-карамельний гарбуз із ромовими нотами, зверху — шовковий ганаш і хрустка абрикосова крихта. Десерт простий у приготуванні, але виглядає як тарілка з ресторану високої кухні.

Порції

4

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Підготовка гарбуза

Інгредієнти

- гарбуз хокаїдо (очищений) - 500 г
- цукор - 80 г
- вершкове масло - 30 г
- дрібка солі
- ром (білий або темний) - 40–60 мл
- ваніль або ванільний цукор - опційно
- апельсинова цедра - дрібка (опційно)

Технологія

- Нарізати гарбуз часточками.
- Підсушити на сухій сковороді 2–3 хв - прибираємо вологу, щоб карамелізація була глянцева.
- Додати вершкове масло.
- Всушати цукор, перемішати, щоб гарбуз був рівномірно покритий.
- Готувати 6–8 хв на середньому вогні до карамельного блиску - шматочки мають залишатися цілими.
- Додати дрібку солі.

02 Ромова глазур

Зменшити вогонь, влити ром.

Дати алкоголю частково випаритися (30–60 сек), щоб лишився аромат.

Покачати сковороду - ромова карамель має огорнути кожен шматок.

Для густішої глазурі проварити ще 1–2 хв.

03 Шоколадний ганаш (густий і глянцевий)

Інгредієнти

- чорний шоколад 70% - 100 г
- вершки 30–33% - 100 мл
- вершкове масло - 15 г
- дрібка солі

Технологія

- Вершки нагріти майже до кипіння.
- Зняти з плити, залити подрібнений шоколад.
- Дати 1 хв постояти.
- Перемішати до гладкої емульсії (краще пробити блендером)
- Додати масло й сіль - для глянцевої та смаку.
- Дати 20–30 хв стабілізуватися (повинен бути густий та кремовий).

04 Подача з Батончиком-мюслі "3 плодами манго"

Батончик попередньо подрібнити

Подача:

Викласти теплий карамелізований гарбуз у тарілку.

Зверху додати ложки шоколадного ганашу.

Посипати попередньо подрібненим батончиком (для смаку та хрусту)

За бажанням додати:

- кілька крапель рому по тарілці
- дрібку апельсинової цедри
- м'яту або сіль Maldon



Рибний пиріг із картопляною шапкою та вершково-рибною начинкою

Ніжний, соковитий, ароматний – із пореєм, фенхелем, лососем та сардиною, об'єднаними у густий вершковий соус. Картопляне пюре запікається до золотистої скоринки й тримає всередині всю кремовість і смак.

Порції

4

Складність

Легко

STAR BRANDS 30 років

Морські

Покроковий рецепт

01 Підготовка овочів для начинки

Інгредієнти

- цибуля порей - 1 шт (тонкі півкільця або кубик)
- цибуля шалот - 1 шт (дрібний кубик)
- фенхель - ½ головки (тонкі слайси)
- вершкове масло - 40-50 г
- оливкова олія - 1-2 ст. л.
- борошно ТМ Хуторок- 1-1,5 ст. л.
- вершки 20-33% - 200-250 мл
- лосось атлантичний натуральний в гірчичному соусі ТМ «Морські»- 1 банка
- сардина атлантична з годовання олії ТМ "Морські"- 1 банка
- сіль, перець - за смаком
- кріп - 20г рубленого
- петрушка -20г рубленої
- шпинат -10г

02 Технологія приготування начинки

На сковороді нагріти вершкове масло + оливкову олію.

Додати порей, цибулю порей та фенхель.

Смажити 7-10 хв до м'якості та легкого золотистого відтінку.

Додати борошно, перемішати -овочі мають бути повністю покриті.

Тонкою цівкою влити вершки, помішуючи вінчиком, щоб вийшов гладкий густий соус.

Проварити 2-3 хв.

Додати сіль і перець.

Ввести рибні консерви (частину рідини можна залишити для аромату), розламуючи рибу руками на середні шматки.

Додати зелень - кріп і петрушку.

Додати шпинат - просто втрухнути, щоб злегка осів.

Акуратно перемішати, не перетворюючи рибу на пюре.

Зняти з вогню.

03 Підготовка форми

Перекласти гарячу начинку у жаростійку форму.

Розрівняти ложкою.

04 Картопляна шапка

Інгредієнти

- картопля - 700-900 г
- жовтки -2 шт
- вершкове масло - 40-60 г
- сіль - за смаком

Технологія

- Картоплю очистити та зварити у підсоленій воді до повної м'якості.
- Злити воду, пропарити 1-2 хв без кришки.
- Перетерти у пюре.
- Додати масло, жовтки, сіль.
- Ретельно вимішати до гладкої, кремової текстури.

05 Формування пирога

Викласти пюре поверх начинки.

Закрити всю поверхню рівним шаром.

Ложкою або вилкою зробити хвилястий візерунок - він дасть красиву хрустку скоринку.

06 Запікання

- температура: 180-190°C
- час: 20-30 хв, поки картопля не стане рум'яною й хрусткою по краях.

07 Подача

- дати пирогу постояти 10 хв, щоб стабілізувався.
- нарізати порційно.
- за бажанням - посипати зеленою петрушкою або скропити краплею гарної оливкової олії.



Квасоля з емульсією часнику й пармезану, сметаним мусом та картопляною соломкою

Страва побудована на трьох контрастах:

кремова тепла квасоля → шовкова емульсія → повітряний сметанний мус → хруст сирних чіпсів.

Смак глибокий, насичений, дуже «comfort food», але з ресторанною подачею.

Порції

1

Складність

Легко

STAR BRANDS 30th

CHIPSTERS

01 Емульсія часник–олія–пармезан

Інгредієнти

- олія (олівкова або рафінована) - 20 мл
- часник - 1 великий зубчик
- пармезан дрібно натертий - 10 г
- лимонний сік - 2–3 краплі
- сіль, перець

Технологія

- У холодну олію покласти розчавлений зубчик часнику.
- Прогріти на мінімальному вогні 1–2 хв - без смаження, лише ароматизація.
- Часник вийняти.
- Перелити теплу олію в миску та додати пармезан.
- Збити до м'якої емульсії (густина - між молоком і рідким соусом).
- Додати лимонний сік, дрібку солі й перцю.

Емульсія готова -ароматна, легка, «умамі».

02 Тепла квасоля

Інгредієнти

- квасоля в ніжному соусі TM the Banka - 150 г
- 1 ст. л. емульсії
- 1–2 ст. л. рідини з банки

Технологія

- Перекласти квасолю в сотейник.
- Додати емульсію й трохи рідини, щоб отримати соусну текстуру.
- Прогріти 2–3 хв, не кип'ятити.
- За потреби - підкоригувати сіллю.

03 Сметанний мус

Інгредієнти

- сметана 20–25% - 30 г
- сіль, перець
- крапля лимонного соку (опційно)

Технологія

- Легко збити сметану до м'якого загущення.
- Додати сіль, перець, лимонний сік.
- Перекласти в мішок або залишити для точкової подачі ложкою.

04 Декор із картопляної соломки зі смаком «Зелена цибуля»



Паста з квасолею в ніжному соусі

Це той рецепт, коли здається, що готуєш щось дуже просте, а насправді виходить тарілка ресторанної пасты - кремової, насиченої та комфортної. Секрет - у поєднанні мушлів Хуторок, які чудово тримають соус, і ніжної квасолі the Banka, що працює як готова текстурна основа. Все разом - мінімум зусиль, максимум смаку.

Порції

1

Складність

Легко



Інгредієнти

- Паста «Мушлі» ТМ Хуторок - 100 г
- Квасоля в ніжному соусі the Banka - 150 г
- Оливкова/рафінована олія - 10-15 мл
- Часник - 1 зубчик
- Цибуля - 30 г (дрібний кубик)
- Вершки 20-30% - 50 мл
- Пармезан - 10-15 г
- Вода від пасты - 2-3 см. л.
- Сіль, чорний перець
- Паприка або чилі - дрібка
- Картопляні чіпси «Натуральний сир» або «Зелень» — для фінішу

Як приготувати пасту з квасолею

01 Відварюємо пасту

Зваріть мушлі до стану al dente.

Збережіть трохи води - вона допоможе зробити соус шовковистим.

02 Основа соусу

На сковороді прогрійте олію.

Додайте розчавлений зубчик часнику, потримайте 30–40 секунд - і гістаньте.

Додайте цибулю й тушкуйте 2–3 хв, поки вона стане прозорою й м'якою.

03 Квасоля + кремовість

Додайте квасолю the Banka разом із її ніжним соусом.

Прогрійте 1 хв.

Влийте вершки та 2–3 ложки води від пасту.

Дайте соусу злегка загуснути (1–2 хв).

Додайте сіль, перець і краплю паприки.

04 З'єднання

Перекладіть пасту в соус.

Добре перемішайте - мушлі мають бути повністю покриті кремовою основою.

Додайте тертий пармезан і ще раз перемішайте - соус стане щільнішим і глибшим.

За потреби долийте ложку води від пасту для гладкої текстури.

05 Подача

Викладіть пасту в глибоку тарілку.

Посипте пармезаном і чорним перцем.

Додайте трішки крихти картопляних чіпсів для хрусту — працює як маленький, але ефектний акцент.

За бажанням - листочок мікрозріну або зеленої цибулі.



Філе тріски, томлене в оливковій олії, з білою квасолею та зеленою пастою

Страва побудована на контрасті: надніжна тріска, що розшаровується пелюстками, тепла кремова квасоля та свіжа ароматна зелена паста з легким пікантним акцентом. Дуже делікатно, дуже сучасно, дуже ресторанно.

Порції

1

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Підготовка риби (солано-цукровий розсіл)

Інгредієнти

- філе тріски -150-180 г
- холодна вода - 1 л
- сіль - 30 г
- цукор - 20 г

Технологія

- Вигалити кісточки, відібрати краї філе, щоб отримати рівний шматок.
- У холодній воді розчинити сіль і цукор.
- Замочити філе в розсолі на 10 хвилин - це зробить рибу щільнішою, соковитішою і «маслянистою».
- Обсушити паперовим рушником.

02 Зелена паста (базилік–петрушка–перець–арахіс–м'ята)

Інгредієнти

- базилік -5г
- м'ята-5г
- петрушка -5г
- сіль -дрібка
- арахіс ТМ Big Bob чілі - 10 г
- маринований гострий перець «Перуанськи» the Banka -30 г
- маринований солодкий перець Хуторок -30 г
- оливкова олія - до пастової консистенції
- сіль, перець - за смаком

Технологія

- У ступці перетерти базилік, м'яту і петрушку з дрібкою солі до яскравої зеленої маси.
- Додати арахіс - перетерти до кремової структури.
- Влити трохи олії, працюючи ступкою, поки паста не стане густою та ароматною.
- Додати маринований гострий та солодкий перець, довести до однорідності.
- Балансувати сіллю та перцем.
- Перед подачею сформувати кнелю.

03 Гарнір - біла квасоля в ніжному соусі з йогуртом

Інгредієнти

- оливкова олія - 20-30 мл
- часник - 1 зубчик
- тим'ян -1 гілочка
- порей -40-50 г (кільцями)
- бульйон/вода - 50-80 мл
- біла квасоля в ніжному соусі - 150 г
- натуральний йогурт - 1 ст. л.
- сіль, перець

Технологія

- Прогріти олію з розчавленим часником і тим'яном — без сильного обсмаження.
- Часник і тим'ян прибрати.
- Додати порей, підсмажити до золотистої скоринки.
- Влити бульйон, тушкувати 1-2 хв.
- Додати білу квасолю й шматочок вершкового масла.
- Акуратно перемішувати, не ламаючи квасолю.
- Додати йогурт, довести до консистенції рідкої сметани.
- За смаком - сіль і перець.

04 Томління тріски в оливковій олії (конфі)

Інгредієнти

- оливкова олія - 200–300 мл (повністю покрити філе)

Технологія

- Прогріти олію до 65°C.
- Опустити обсушене філе.
- Томити 10-15 хв на мінімальній температурі -
- олія не кипить, не шипить, жодних бульбашок.
- Обережно дістати шумівкою.
- Зняти шкіру, якщо вона залишилася.

Тріска має бути ніжною, соковитою, з масляним смаком.

05 Подача

На тарілку викласти шар теплої білої квасолі - рівномірний, кремовий.

Зверху акуратно покласти філе тріски цілим шматком.

Поруч сформувати кнелюку зеленої пасти.

Додати кілька крапель оливкової олії для блиску.

За бажанням - мікрогрін або листя зелені.



Кукурудзяна каша з томатами конфі, шпинатом і пармезаном

Ніжна, кремова, з яскравими солодко-кислими томатами та вершковим післясмаком.

Порції

1

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Основа - кукурудзяна каша «Хуторок»

Інгредієнти

- Кукурудзяна каша «Хуторок» -100 г
- Молоко - 250 мл
- Вода - 250 мл
- Вершкове масло - 20 г
- Сметана - 25 г
- Вершки 20-33% - 50 мл
- Сіль - за смаком

Технологія

- У сотейнику довести воду й молоко до кипіння.
- Посолити.
- Всыпать кукурудзяну кашу тонкою цівкою, постійно помішуючи вінчиком.
- Варити 20–30 хв на мінімальному вогні, час від часу перемішуючи.
- Додати вершки, сметану та вершкове масло.
- Прогріти до гладкої, насичено кремової консистенції.
- Якщо треба - підкоригувати густину молоком/вершками.

02 Томати конкасе (конфі зі шпинатом)

Інгредієнти

- Помідори черрі або сливові -200 г
- Вершкове масло -20–30 г
- Оливкова олія -1–2 ст. л.
- Сіль -за смаком
- Шпинат свіжий - 30 г
- Часник- 1зубчик

Технологія

Бланшування:

- надрізати томати хрестом
- 10–20 секунд у киплячу воду
- швидко в холодну
- зняти шкірку

Конфі:

- розтопити вершкове масло з оливковою олією
- додати очищені томати
- тушувати 5–7 хв на мінімальному вогні
- посолити
- додати шпинат і прогріти 10–20 секунд

Соус:

- рідину, що утворилась під час тушкування, зберегти - піде на подачу.

03 Подача

На дно глибокої тарілки викласти гарячу кремову кашу.

Ложкою зробити легку воронку в центрі.

Викласти томати конфі зі шпинатом.

Додати зверху тонкі слайси пармезану.

Соусом від конфі обережно пройти по колу навколо каші, створюючи глянцеви бортик.



Велика равіолі з лососем, крем-сиром та томатним соусом + чері конкасе

Ніжна, кремова, з яскравими солодко-кислими томатами та вершковим післясмаком.

Порції

4 великі равіолі

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Начинка для равіолі

Інгредієнти

- Лосось натуральний салатний ТМ "Морський" - 230 г брутто (180 г нетто)
- Крем-сир - 120-140 г
- Шпинат свіжий - 60 г
- Лимонна цедра - з ½ лимона
- Лимонний сік - 1 ч. л.
- Картопляні чіпси Chipsters "Натуральний краб" - 20-25 г (дрібно крихта)
- Сіль - 1 г
- Білий перець - грінка
- Оливкова олія — 1 ч. л.

Підготовка лосося

Відкрити банку, злити рідину (залишити 1 см. л.).

Акуратно розібрати рибу руками на шматочки.

Підготовка шпинату

Промити, обсушити.

Прогріти на сковороді 10-15 секунд до легкого осідання.

Нарізати.

Підготовка чіпсів

Відважити 20-25 г.

Подрібнити в крихту, не в пил.

Формування начинки

Змішати крем-сур, лосось, шпинат.

Додати цедру, лимонний сік, білий перець.

Перемішати ложкою - не робити пасту.

Додати крихту чіпсів у кінці.

За бажанням - крапля оливкової олії.

Консистенція: щільна, кремова, з легким морським смаком.

02 Тісто для равіолі

Інгредієнти

- Борошно RIMACINATA TM «LA PASTA PER PRIMI» - 200 г
- Жовтки - 4 шт
- Яйце - 2 шт
- Оливкова олія - 1 ч. л.
- Сіль – щіпка
- Вода - 50г (за потребою)

Замісити, дати відпочити 30 хв в холодильнику під плівкою.

03 Формування великої равіолі

Розкатати тісто до 1 мм.

Вирізати прямокутники 6×35 см.

Викласти по 100 г начинки смугою вздовж.

Закрити тістом, видавити повітря.

Притиснути краї, вирізати фігурним ножем.

Скрутити в легку спіраль - ефект «розочки».

Краї змастити водою для надійного з'єднання.

04 Томатний соус + чері конкасе (на 4 порції)

Інгредієнти

- Томати мариновані ТМ "Хуторок" - 350 г нетто
- Томат чері - 200 г
- Часник - 2 зубчики
- Оливкова олія - 20 мл
- Сіль - 1-2 г
- Чорний перець - дріпка
- Чилі пластівці - ¼ ч. л.
- Цукор - 0,5 ч. л.
- Вершкове масло - 10 г
- Базилік - 2-3 гілочки

Томатна база "Хуторок"

Витягнути томати з амфори, дати стекти.

Перебити блендером.

Процідити через сито (прибрати шкірку).

Черрі конкасе

Надрізати хрестом, бланшувати 10 сек.

Перекласти в холодну воду, зняти шкірку.

Варіння соусу

На олії обсмажити часник 10–15 сек.

Додати перебиті томати “Хуторок”.

Тушувати 10 хв на мінімальному вогні.

Додати сіль, цукор, перець, чилі.

Додавання черрі

Ввести очищені черрі.

Тушувати 2–3 хв, не допускаючи розварювання.

Завершення

Зняти з вогню.

Додати вершкове масло.

Додати листя базиліка.

Текстура: густиий, яскравий, з соковитими шматочками черрі.

05 Відварювання равіолі

Підсолена вода (1%)

Варити 3–4 хв до al dente

Витягнути шумівкою, не рвати краї

06 Фінальна подача

На дно тарілки - 2–3 ст. л. томатного соусу.

Викласти велику равіолі зверху.

Навколо зробити «краплі» соусу для акценту.

Декор:

- Картопляна соломка Chipsters “Чилі-томат” - 2–3 г
- Тертий пармезан - 5–7 г
- Листочок базиліка або крапля оливкової олії



Равіолі з паштетом із птиці з грибами, печерицями та вершковим соусом

Ніжні равіолі з паштетом «Хуторок», соковитою грибною начинкою та вершковим соусом, зібраним на ароматній пательні після обсмаження маленьких печериць для декору. Хрусткі грибні слайси додають текстуру.

Порції

6–7 шт равіолі

Складність

Легко



Покроковий рецепт

01 Тісто

Інгредієнти

- Борошно RIMACINATA TM «LA PASTA PER PRIMI» -200 г
- Жовтки - 4 шт
- Яйце -2 шт
- Оливкова олія - 1 ч. л.
- Сіль – щіпка
- Вода - 50г (за потребою)

Технологія

- Змішати борошно з сіллю.
- Додати яйце, жовток, олію.
- Замісити до еластичності.
- Додати воду, якщо тісто сухе.
- Місити 7-10 хв.
- Дати відпочити 30 хв у плівці.

02 Начинка (печериці + паштет «Хуторок»)

Інгредієнти

- Паштет «Хуторок» -90 г
- Печериці грібний кубик -70 г
- Цибуля Шалот- 15 г
- Вершкове масло -7 г
- Вершки -30 г
- Перець-за смаком
- Сіль- грібка

Технологія

- Печериці нарізати кубиком 4-5 мм.
- Розтопити вершкове масло.
- Додати шалот та прогріти 20-30 сек.
- Додати печериці, обсмажити до легкого золотистого та повного випару рідини.
- Влити вершки, уварити.
- Додати паштет і перець.
- Мінімум солі.
- Охолодити.

03 Формування равіолі

Розкатати тісто до 1 мм.

Вирізати 20-14 заготовок круглої форми (можна видавити стаканом)

Викласти по 12-15 г начинки.

Змочити краї.

Накрити другим шаром (притиснути)

Видалити повітря.

Защипнути кант.

Варити 3 хв після спливання.

04 Вершковий соус (без грибів, на пательні де смажились печериці)

Інгредієнти

- Вершки 30–33% 80 г
- Біле вино- 20 г (за бажанням)
- Вершкове масло- 10 г
- Пармезан -10 г
- Сіль, перець-за смаком
- Часник та перець чилі – за смаком

Технологія

- Використати пательню після обсмаження печериць.
- Дати їй трохи охолонути.
- За бажанням додати вино та випарити.
- Влити вершки, прогріти на мінімальному вогні.
- Додати вершкове масло, уварити до густоти.
- Додати пармезан.
- Посолити та поперчити.

05 Декор (маленькі печериці)

Інгредієнти

- Печериці маленькі 4–6 шт
- Оливкова олія мінімум
- Зелень для декору

Технологія

- Вибрати маленькі печериці.
- Розрізати навпіл або нарізати тонкими слайсами.
- Обсмажити на сухій сковороді до золотистості.
- Додати кілька крапель оливкової олії наприкінці.
- Відкласти.

06 Подача

На тарілку викласти частину соусу.

Розмістити 6–7 равіолі.

Полити залишком соусу.

Додати обсмажені маленькі печериці.

Декорувати зеленню.



Данильчук Василь

Шеф-кухар

Моя мета:

не просто готувати їжу, а
подарувати незабутні враження
кожному хто її куштує

Про шеф-кухара:

Досвідчений і творчий Шеф-кухар із більш ніж 14-річним стажем роботи в ресторанному бізнесі. Моє покликання- створювати смачні і візуально привабливі страви, які радують гостей і залишають приємні враження.

Я володію широким спектром навичок, включаючи вміння працювати з різними кухонними техніками, інгредієнтами і кулінарними стилями.