«سمك السكالوب» مع صلصة الأفوكادو

المقادير:

- بعض من محارات سمك السكالوب، خل
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطبيعية، ملعقة صغيرة من السكر الخشن، ملح وفلفل أبيض، عصير ليمونة متوسطة
- حبتان كبيرتان من الأفوكادو الناضج، كريمة مقدار نصف كوب متوسط، بقدونس مفروم، ملعقة صغيرة، دقيق أبيض

الطريقة:

تغسل محارات السكالوب بماء حار للتخلص من الرمل والشوائب العالقة بها، ثمّ تشطف وتنقع في ماء

مغلي لمدة خمس دقائق، ثمّ تشطف. توضع في ماء مغلي حتى تنضج الصدفة وتظهر قطعة لحم السمك المستديرة. ترفع من ماء السلق وتشطف وتؤخذ قطعة السمك المستديرة وتقلب في الزبدة المضاف إليه السكر الخشن. تتبل بالملح والفلفل الأبيض. تترك لمدة عشر دقائق حتى تتحمر. يضاف إليها عصير الليمون. يغسل الأفوكادو ويشق نصفين. تنزع منه البذرة الكبيرة، ثمّ يفرغ بملعقة مقعرة. يوضع الأفوكادو في حلة بها زيت زيتون وملعقة الدقيق والبقدونس المفروم. يقلب حتى يتجانس مكوناً خليطاً سميكاً. يتبل بالملح والفلفل الأبيض ويقدم مع السكالوب.

حساء البروكلي

المقادير:

٦٠٠ جرام بروكلي

٤ ملاعق زبدة

٤ أكواب شوربة الدجاج

٣ ملاعق دقيق

بصلة كبيرة مقطعة

ثمرة جزر متوسطة الحجم ومبشورة

١/٢ كوب كريمية لبناني

قليل من الخبز المحمص

ملح وفلفل

خطوات عمل حساء البروكلي:

1- ابدئي بتسخين الزبد فى قدر متوسط الحجم على النار إلى أن تذوب تماما.

2- أضيفي البروكلي وشرائح البصل المقطع والخزر المبشور إلي الزبد واتركيهم على النار مع التقليب المستمر حتى يذبل الخضار ويبدأ فى الإحمرار.

3- ضعي الدقيق على الخليط واستمري فى التقليب إلى أن يصبح لونه ذهبيا.

4- أضيفي شوربة الدجاج واتركي الحساء على النار حتى الغليان ثم اخفضي درجة الحرارة واتركي البروكلي ينضج على نار هادئة بحيث يصبح ناعما. اسكبي الكريمية اللباني بعد ذلك مع هرش محتويات الحساء والتقليب.

5- غطي القدر ثم أطفئي النار وأضيفي الملح والفلفل حسب الرغبة ثم قدمي فى طبق أنيق وانثري قطع الخبز المحمص على السطح.

سوتيه البطاطس

المقادير:

- بطاطس يقطع إلى مكعبات متوسطة ولا تقشر

- ملعقة متوسطة زبدة طبيعية وزيت ذرة
- فصوص ثوم مشوية بالفرن
- ملح وفلفل أبيض
- كاتشاب

الطريقة:

تغسل البطاطس جيداً بفرشاة خشنة تخصص لهذا الغرض في المطبخ، يشطف جيداً. يغلى ماء به ملح ويوضع فيه البطاطس بعد تقطيعه إلى مكعبات متوسطة. يترك حتى ينضج ربع نضج. يرفع من ماء السلق ويسكب عليه ماء مثلج. يرفع من الماء المثلج وينثر عليه ملح وفلفل. يحمر البطاطس في خليط الزبدة والزيت. يقدم مع الثوم المشوي في الفرن وصلصة الكاتشاب.

قالب حلوى بتلات الورد

الكمية:

10- 12 شخصاً

المقادير:

لبتلات الورد المكسوة بالسكر:

حفنة من بتلات الورد الزهري أو الأبيض بياض بيضة واحدة مخفوق قليلاً

55غ من السكر الناعم

للعجينة:

225غ من الزبدة

225غ من السكر الذهبي الناعم

5 بيضات (مفصول بياضها عن صفارها)

125غ من الطحين

ملعقة صغيرة من البيكنغ باودر

125غ من اللوز المطحون

ملعقة صغيرة من خلاصة اللوز

بضع قطرات من الملوّن الزهري

مرطبان صغير من مربى بتلات الورد (أو أي فاكهة حمراء)

لكريمة الحشوة:

125غ من السكر البودرة

250غ من الزبدة الطرية

ملقة صغيرة من ماء الورد

بضع قطرات من الملوّن الزهري

القليل من الحليب إذا دعت الحاجة

للتزيين:

50 إصبع أو لفافة من الشوكولاته البيضاء

أعدّي بتلات الورد المكسوة بالسكّر قبل يوم:

لذا ادهني جانبي البتلات بالقليل من بياض البيض ثم رشي السكر الناعم عليها ودعيها جانباً لتجف حتى اليوم التالي (يمكنك عدم القيام بهذه الخطوة).

لتحضير العجينة:

اخفقي الزبدة مع السكر إلى أن يصبح لديك مزيج منتفخ وشاحب اللون، ثم أضيفي صفار البيض إليه واخلطي جيداً. بعدها أضيفي الطحين والبيكنغ باودر واخلطي برفق ، ثم أضيفي اللوز المطحون، وخلاصة اللوز، وما يكفي من الملوّن الزهري لتحصلي على لون زهري فاتح. والآن اخفقي بياض البيض إلى أن تحصلي على رغوة متماسكة واخلطيها برفق مع العجينة على 3 دفعات. وأخيراً ادهني صينيتين بالزبدة وارصفي قعرهما بورق خبز ثم قسمي العجينة عليهما ومدّيها بشكل متساوٍ تاركة فراغاً صغيراً في وسطها. والآن اخبزي الصينيتين في الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15- 20 دقيقة ثم ضعيهما جانباً ليبردا وانزعي العجينتين منهما واقطعيهما أفقياً عند الوسط (ستحصلين على 4 طبقات).

لتحضير كريمة الحشوة:

اخفقي الزبدة مع السكر البودرة لمدة دقيقتين ثم أضيفي ماء الورد، والملوّن، والكمية اللازمة من الحليب لتحلصي على كريمة قابلة للدهن.

لجمع القالب:

ادهني بعض الكريمة على طبقة العجين الأولى، ومرّبى بتلات الورد على الثانية، ثم اجمعيهما وادهني بعض الكريمة على سطحهما. ثم ادهني طبقة العجين الثالثة بمرّبى الورد وضعيها فوق الطبقتين السابقتين، ثم ادهني جانبها الأعلى ببعض الكريمة. وكرّري الأمر مع الطبقة الرابعة. ثمّ ادهني ما تبقى من الكريمة على جوانب القالب، وزيّني أطرافة بأصابع الشوكولاته البيضاء، ورشي بتلات الورد على سطحه.