



קציצות עוף. עם משמש אזובקי ונקטרינות



מוזלי כתום. עם יוגורט וגרנולה



גספאצ'ו לבן. משדך בין שקד לאפרסק



- 1 כפית צ'ילי אדום קצוץ דק
- 1 צרור פטרוזיליה קצוצה דק
- 1 ביצה
- 1 כוס קוואקר
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית כמון
- 1 כפית קינמון
- מלח ופלפל לפי הטעם
- שמן זית לאידוי ולטיגון

לתוספות:

- 12 גזרים ננסיים שטופים היטב
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 כפית צ'ילי יבש גרוס
- 2 כפות עלי תימין
- 1 כף ג'ינג'ר טרי קצוץ דק
- 2 כוכבי אניס
- 300 גרם דלעת חתוכה לקוביות
- של 1 ס"מ
- 9 נקטרינות חתוכות לשישיות
- 1/4 כוס מייפל
- מלח ופלפל לפי הטעם

להגשה:

- 1 צרור רוקט
- 50 גרם פיסטוקים קלויים

להכנת הקציצות, מאדים את פרוסות הכרישה במעט שמן זית עד להזהבה קלה ומניחים מעט לציי נון. מערבבים את פרוסות הכרישה המאודות עם שאר חומרי הקציצות לתערובת אחידה ומכניסים למקרר למשך כשעתיים. ביריים משומנות יוצרים קציצות וצורבים במחבת טפלון במעט שמן זית עד להזהבה. מניחים בתבנית אפייה ואופים את הקציצות בתנור שחומם ל-200 מעלות למשך 5 דקות. מבשלים את הגזרים במים מעט מומלחים כ-1/4 שעה, מסננים מהמים וחוצים אותם לאורכם. מוסיפים מים מחבת עם שמן הזית והתבלינים, מוסיפים את חצאי הגזרים וקוביות הדלעת ומזהיבים מעט. מוסיפים את הנקטרינות והמיפל, מתבלים ומגיישים עם הקציצות, הרוקט הטרי והפיסטוקים. ●

adonimeir@gmail.com

מעט מלח

לגרנולה:

- 60 גרם קוואקר
- 30 גרם זרעי חמנייה
- 30 גרם זרעי דלעת
- 50 גרם זרעי שומר
- 60 גרם אגוזי מקדמיה קלופים ושבורים
- 60 גרם אגוזי לוז קלופים ושבורים
- 5 גרם הל טחון
- 5 גרם אבקת עשן
- 60 גרם סוכר חום
- 5 גרם פלפל שאטה
- 20 גרם תפוחי עץ מיובשים קצוצים
- 5 גרם לימון פרסי טחון
- 100 גרם חמאה מזוקקת
- 5 גרם מלח דק
- 100 גרם צ'יפס קוקוס

להגשה:

- 1/4 צרור כוסברה טרייה קרועה גס
- 1/4 צרור עלי ננע קרועים גס

מערבבים את חומרי הסלט, מניחים בצה. מערבבים את כל חומרי הגרנולה בקערה, משטחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים בתנור 20 דקות בחום של 160 מעלות. מערבבים כל 5 דקות לקלייה אחידה. מערבבים את היוגורט והתבלינים ומוזגים בגריבות לקערה עמוקה. מוסיפים חופן מהגרנולה ומניחים מעליו את הסלט המתובל וקרעים של ננע וכוסברה. מסיימים בזילוף של שמן זית.

קציצות עוף עם משמש אזובקי ונקטרינות

החומרים (ל-6 מנות):

לקציצות:

- 500 גרם בשר פרגיות טחון פעמיים דק (לבקש מהקצב)
- 2 כרישות חצויות ופרוסות דק
- 1/2 כוס משמש אזובקי קצוץ דק
- 2 כפות ג'ינג'ר טרי קצוץ דק

- 1 כפית צ'ילי אדום קצוץ דק
- 300 גרם גבינת ריקוטה טרייה
- 1/4 כוס צנוברים קלויים
- 1 צרור רוקט

חורכים את המשמשים על אש גלויה (על להבת כיריים או באמצעות ברנר ידני) עד להריכה מיר שלמות. משפשים את קליפת המשמשים בעזרת מגבת ומסירים אותה לחלוטין. חוצים את המשמשים, מתבלים בתימין, בכוכב האניס, במיץ הלימון ובמעט שמן זית. מחממים מעט את הרבש עם 1/4 כוס מים, מוסיפים את הוועפרן והצ'ילי, מבשלים עוד כדקה ומצננים בטמפרטורת החדר. מסדרים בצלחת הגשה את המשמשים, הריקוטה, הצנוברים והרוקט, מוזלים את הרבש המתובל ומעט שמן זית, מתבליים במלח ובפלפל ומגיישים בלוויית לחם איכותי.

מוזלי כתום עם גרנולה מתוקה-מלוחה

החומרים לסלט (ל-6 מנות):

- 6 משמשים חתוכים לשישיות (בסמוך להגשה)
- 4 נקטרינות חתוכות לשמיניות
- 2 גזרים קלופים וחתוכים לרצועות ארוכות בעזרת קולפן
- 3 גבעולי סלרי קלופים וחתוכים לרצועות ארוכות בעזרת קולפן
- 1/2 כוס משמש אזובקי יבש חתוך דק
- 1 גבעול למון גראס ללא השליש העליון, קצוץ דק
- 2 כפות ג'ינג'ר מסוכך חתוך לקוביות קטנות (להשיג בחנויות תבלינים)
- 2 כפות דבש
- 1 כף צ'ילי אדום קצוץ דק
- 1 כף זרעי שומר כתושים גס
- 1/2 כוס שמן זית עדין ואיכותי
- מלח ופלפל לפי הטעם

ליוגורט:

- 600 גרם יוגורט עיזים איכותי
- 1 כפית הל טחון