

Ízek kavalkádjában

Indiába kalauzol a Főnix Konyha

● Különleges fűszereket és többféle zöldséget használt fel ezúttal Karácsony József, a Főnix Konyha séfje, aki sertés-sültet párosított a keleties körettel. Célja, hogy kissé eltérjünk a megszokottól, élményt nyújtva ezáltal ízlelőbimbóinknak. A hozzávalók megtalálhatók a helyi üzletekben, ugyanakkor az étel elkészítése sem nehéz, ha a szakember tanácsait követjük.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Az étkezésnek egyben élménynek is kell lennie, ezért érdemes néha eltérni a megszokott receptektől és új ízeket kipróbálni. Az újdonságok elkészítésével ugyanakkor nemcsak a családot lephetjük meg, hanem saját tudásunkat is bővítjük” – fogalmazott Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa. Éppen ezért döntött úgy, hogy ezúttal az indiai gasztronómia rejtelmeibe nyújt betekintést olvasóinknak, bemutatva, hogy miként lehet megtalálni az egyensúlyt, ha többféle fűszert, illetve alapanyagot használunk. Mint mondta, valamivel többet kell dolgozni a konyhában,



Bagettet is érdemes előkészíteni, lesz mit „tunkolni” a tepsiből

▲ FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

mint a nálunk megszokott receptek esetében, de a végeredmény mindenképp kárpótol.

Sertéssült „tunkolva”

A sült elkészítéséhez sertéscombot választott alapanyagként a séf, majd ezt pácolta be. Durva só,

borsot, fokhagymaport (helyettesíthető apróra vágott fokhagymával) és pirospaprikát használt. „Ha van időnk, mi magunk törjük le egy mozsárban a fűszerkét használt borsot, mivel így darabosabb lesz, ezáltal jobb hatást érhetünk el vele” – tanácsolta Karácsony. Az említett fűszerekből bőven használhatunk, hiszen vastag hússzeletről van szó, amely nehezebben veszi át az ízeket. A húst még olívaolajjal is meglocsoljuk, majd legalább egy-két napig állni hagyjuk a hűtőben.

Elkészítéskor öntsünk fél liter sört és ugyanannyi vizet a tepsibe, majd ebbe helyezzük bele a sertéscombot, valamint némi hagymát, paprikát és paradicsomot. Fűszerként só, borsot és édesköményt használjunk. Alufóliával takarjuk le a tepsit, hogy a későbbiekben átpárolódhasson a comb. Ezután 200 Celsius-fokra hevített sütőbe kell tenni az ételt és maximum harmincöt percig hagyjuk sülni, majd távolítsuk el az alufóliát, vegyük vissza 150 Celsius-fokra a hőmérsékletet, és további tizenöt percet hagyjuk készülni a húst tálalás előtt.

A szakács azt tanácsolja, hogy friss házikenyert vagy bagettet is készítsünk elő, hiszen érdemes lesz kimártani vele a tepsitartalmát.

Zöldségek és fűszerek

A köret összeállításához édesköménygumót, zöld és sárga cukkinit, tököt, padlizsánt, kétféle csípős paprikát, zöldhagymát, gombát és kevés paradicsomot vágott szeletekre a séf. Ezután némi olívaolajat öntött a

wokba, és ebbe helyezte bele a hozzávalókat. Közben sóval, borsal, kurkumával, édesköménnyel, chillivel, sáfránnyal és curryvel fűszerezett. Karácsony József hangsúlyozta, érdemes egyenként megkóstolni a felsorolt fűszereket, mielőtt felhasználnánk, mivel így hamar kiderül, hogy szívesen éreznénk-e az ízet

az ételben. Persze azt is eldönthetjük, hogy melyek ízlenek jobban, és azokból többet használhatunk.

A zöldségeket roppanósra kell készíteni, nem kell teljesen megpuhulniuk, mielőtt tálalnánk. A szakember egy kellemes kézműves sör, esetleg félszáraz rozé bor fogyasztását ajánlja az étel mellé.



Legalább egy napot kell állnia a bepácolt húsnak



Garantáltan meglepjük ízlelőbimbóinkat a többféle fűszerrel

HIRDETÉS

A LEGKORSZERŰBB CSÚSCSTECHNOLÓGIÁVAL ELLÁTOTT 15 KONYHAGÉP KOMBINÁCIÓJA.

0727-758850

thermomix



A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707.
Bemutató üzlet – Székelyudvarhely, Vásártér u. 6. szám.
(Orion üzletház földszintje)
Munkapont – Fások u. 14./24

Plast Sistem www.plastsistem.com



Gustul care nu se uită!
Felejtethetlen ízek

Benedek

