

SEMI D.I.Y. LIMITED EDITION NEW YEAR'S EVE MENU

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΠΙΑΤΩΝ

1

Μοσχαρίσιο καπνιστό carpaccio με πίκλες παντζαριού, κρέμα παρμεζάνας, πορτοκάλι και λάδι ρόκας.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται κρύο.

Φροντίζουμε να κρατήσουμε στο ψυγείο όλα τα σακουλάκια για το πιάτο αυτό μέχρι την στιγμή που θα σερβίρουμε.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

1a. Μοσχαρίσιο carpaccio

1d. Κομμένα φιλέτα πορτοκαλιού

1b. Κρέμα παρμεζάνας

1e. Λάδι ρόκας

1c. Πίκλες παντζάρι

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:

Βήμα 1



Αφαιρούμε το carpaccio από το **σακουλάκι 1a**, και προσεκτικά αναποδογυρίζουμε μία - μία τις λαδόκολλες σε πιάτο.

Βήμα 2



Πιέζουμε ελαφρά τις λαδόκολλες στα πιάτα για να κολλήσει το carpaccio σε αυτά και πολύ προσεκτικά αφαιρούμε τις λαδόκολλες.



Βήμα 3

Μοιράζουμε ισόποσα το περιεχόμενο από τα **σακουλάκια 1b, 1c, 1d, 1e** (με αυτή τη σειρά) πάνω στο carpaccio και σερβίρουμε.

2

Σούπα κολοκύθας με γαρίδες, lemongrass, λεμονοθύμαρο, τζίντζερ & ελαφριά σάλτσα γαρίδας.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

2a. Βελουτέ κολοκύθας

2d. Κολοκυθόσποροι

2b. Μαριναρισμένες γαρίδες

2e. Φύλλα λεμονοθύμαρου

2c. Αρωματική κρέμα γαρίδας

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:

Βήμα 1



30' λεπτά πριν σερβίρουμε, τοποθετούμε μία κατσαρόλα που έχουμε γεμίσει με νερό κατά τα 2/3 σε δυνατή φωτιά.

Βήμα 2



Μόλις το νερό αρχίσει να σιγοβράζει μειώνουμε την ένταση της φωτιάς σε μέτρια & προσθέτουμε κλειστό το **σακουλάκι 2a** με τη σούπα μέσα στο νερό.

Βήμα 3



Αφήνουμε την σούπα 10' λεπτά να ζεσταθεί καλά και μεταφέρουμε τη σούπα από το **σακουλάκι 1** σε μία κατσαρόλα.

Βήμα 4



Προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τη σούπα τις μαριναρισμένες γαρίδες - **σακουλάκι 2b**, τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά, περιμένουμε να βράσει και ανακατεύουμε συνέχεια για 2 λεπτά.

Βήμα 5



Μοιράζουμε ισόποσα τη σούπα σε μπολ, γαρνίρουμε με τα περιεχόμενα από τα **σακουλάκια 2c, 2d, 2e** και σερβίρουμε όσο ακόμα είναι ζεστή η σούπα.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

3a. Μοσχαρίσια ribs με σάλτσα

3b. Καπνιστός πουρές πατάτας

3c. Γλασαρισμένα καρότα

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:

Βήμα 1



50' λεπτά πριν σερβίρουμε, τοποθετούμε μία ή δύο κατσαρόλες - αναλόγως της ποσότητας του κρέατος - που έχουμε γεμίσει με νερό κατά τα 2/3, σε δυνατή φωτιά.

Βήμα 2



Μόλις το νερό αρχίσει να σιγοβράζει μειώνουμε την ένταση της φωτιάς σε μέτρια και προσθέτουμε κλειστό το **σακουλάκι 3a** με τα ribs μέσα στο νερό.

Βήμα 3



Το αφήνουμε 20' - 25' λεπτά να ζεσταθεί καλά & στη συνέχεια βγάζουμε τα ribs από το **σακουλάκι 3a** και τα βάζουμε σε ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Κρατάμε τη σάλτσα σε ένα μικρό κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά για να μην κρυώσει.

Tip: Δεν θέλουμε να βράσει η σάλτσα!

Βήμα 4



Τοποθετούμε τα ribs σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 5' - 10' λεπτά μέχρι να κάνουν κρούστα.

Βήμα 5



10' λεπτά πριν σερβίρουμε, βάζουμε στην κατσαρόλα με το ζεστό νερό τα **σακουλάκια 3b, 3c**, για να ζεσταθεί και το περιεχόμενο αυτών.

Βήμα 5



Στη συνέχεια βάζουμε τον πουρέ πατάτας σε ένα μπολ και ανακατεύουμε καλά για να ομογενοποιηθεί ξανά το βούτυρο με την πατάτα.

Βήμα 6



Μοιράζουμε ισόποσα το κρέας, τον πουρέ και τα λαχανικά σε πιάτα, προσθέτουμε τελευταία τη σάλτσα & σερβίρουμε.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

4a. Bread & butter pudding

4b. Σάλτσα από φρούτα του δάσους

Βήμα 1



20' λεπτά πριν σερβίρουμε, βγάζουμε από το ψυγείο το **σακουλάκι 4a** και αφαιρούμε το ταψάκι με το γλυκό από το σακουλάκι.

Βήμα 2



Τοποθετούμε το ταψάκι με το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 5' λεπτά ή μέχρι να κάνει κρούστα.

Βήμα 3



Αφαιρούμε το γλυκό από το ταψάκι, κόβουμε σε 2 κομμάτια και τοποθετούμε στα πιάτα.

Βήμα 4



Μοιράζουμε ισόποσα την κρύα σάλτσα φρούτων του δάσους στα πιάτα και σερβίρουμε.