

ΑΝΑΚΑΛΥΨΕ
ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΠΟ ΤΟΝ **CHEF**
ΔΗΜΗΤΡΗ ΠΑΜΠΟΡΗ



Unilever
Food
Solutions



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΜΠΟΡΗΣ

Executive Chef Ekies All Senses Resort

“Ενώ ξεκίνησα σπουδές πληροφορικής, αυτό που με κέρδισε τελικά ήταν η μαγειρική. Έχω περάσει από πολλές σημαντικές κουζίνες στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό, με αποκορύφωμα ίσως το ότι ήμουν guest chef στο εστιατόριο “Ikarus” της Red Bull στο Σάλτσμπουργκ.

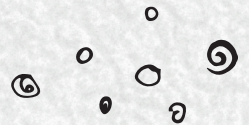
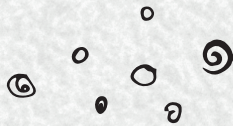
Στην κουζίνα και στη μαγειρική μου επιστρέφω στα παιδικά μου χρόνια, στις αναμνήσεις μου, με πυρήνα την απλότητα και την ευελιξία. Χρησιμοποιώ πάντα απλές και φρέσκες πρώτες ύλες που μέσω της τεχνικής ευελιξίας μεταμορφώνονται σε κάτι ανώτερο, πολύπλοκο. Αυτής ακριβώς της φιλοσοφίας είναι και το πολυβραβευμένο εστιατόριο “Treehouse”, αλλά και το «δικό μου» “Thess Bao”.”



Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο με αρωματικό βούτυρο με δενδρολίβανο & λεμόνι. Πουρές από πατάτες φούρνου και jus κοτόπουλο με μυρωδικά.

ΥΛΙΚΑ

- 4 τμχ. στήθος κοτόπουλο
- 500 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 500 γρ. φρέσκο λεμόνι
- Knorr Primerba Πάστα Δενδρολίβανο
 - 1 κιλό πατάτες
 - 1 κρεμμύδι ξερό
- Hellmann's Μουστάρδα Απαλή
 - 100 γρ. ελαιόλαδο
- Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Κοτόπουλου σε Gel
 - Knorr Primerba Πάστα Θυμαρί
- 1 lt κόκκινο κρασί (καλής ποιότητας)
 - Ρίγανη
 - Φύτρες καπουτσίνο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε ένα αρωματικό βούτυρο με ξύσμα λεμονιού, Knorr Primerba Πάστα Δενδρολίβανο και φρέσκο βούτυρο. Βάζουμε τα στήθη κοτόπουλο σε σακούλες vacuum μαζί με το αρωματικό βούτυρο και τα ψήνουμε στους 63°C για 3 ώρες. Στη συνέχεια, τα κρυώνουμε σε νερό με πάγο. Πριν το σερβίρισμα αναθερμαίνουμε στους 60°C το κοτόπουλο και κάνουμε σωτέ σε φρέσκο βούτυρο.

Για τον πουρέ από πατάτες φούρνου, βράζουμε τις πατάτες σε αρκετό αλατισμένο νερό με ένα κρεμμύδι. Μόλις είναι έτοιμες, τις περνάμε από σίτα και φτιάχνουμε τη γεύση με Hellmann's Μουστάρδα Απαλή, ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού και φρέσκο βούτυρο. Για το jus κοτόπουλο, σε ένα κατσαρολάκι κάνουμε reduction κόκκινο κρασί με Knorr Primerba Πάστα Θυμαρί και προσθέτουμε jus κοτόπουλο. Τελειώνουμε τη σάλτσα με φρέσκο βούτυρο.



Αφράτο bao bun με αρνάκι. Γαλαρισμένος αρνίσιος λαιμός με Teriyaki sauce, γλυκόξινο λάχανο & chili μαγο.

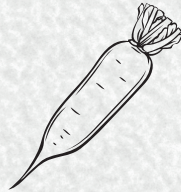
ΥΛΙΚΑ

- 4 τμχ. αρνίσιος λαιμός



- Κρεμμύδι
- Σκόρδο
- Καρότο
- Σέλερι

- 1 κινέζικο λάχανο
- Knorr Σάλτσα Τεριγιάκι
- Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα



- Hellmann's Sweet BBQ Sauce
- 500 γρ. Hellmann's Real Μαγιονέζα

- Knorr Σάλτσα Γλυκόξινη

- Φύτρες από κόκκινο shiso & κόλιανδρο

Για το bao bun:

- 500 γρ. αλεύρι Γ.Ο.Χ.
- 100 γρ. γάλα
- 70 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. ηλιέλαιο
- 15 γρ. μαγιά
- 12 γρ. μπέικον
- 150 γρ. νερό



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το bao bun:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη. Στη συνέχεια, κόβουμε σε τεμάχια των 50 γρ. και τα ξεκουράζουμε μέχρι να φουσκώσουν. Τα ατμίζουμε σε καλάθι μπαμπού για 12'.

Για το αρνάκι:

Θωρακίζουμε το κρέας σε μια κατσαρόλα μαζί με τα λαχανικά. Σβήνουμε με κόκκινο κρασί και σιγομαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει. Στη συνέχεια, αφαιρούμε το κρέας και το κάνουμε pulled. Σε ένα τηγάνι το καραμελώνουμε με την Knorr Σάλτσα Τεριγιάκι.

Για το κινέζικο λάχανο:

Κόβουμε το λάχανο εμινσέ και το μαρινάρουμε με αλάτι και ζάχαρη να φύγουν τα υγρά. Έπειτα, το μαρινάρουμε με Knorr Πικάντικη Σάλτσα με Τσίλι και Τομάτα και Hellmann's Sweet BBQ Sauce.

Για τη μαγιονέζα sweet chili:

Ανακατεύουμε τη Hellmann's Real Μαγιονέζα με την Knorr Σάλτσα Γλυκόξινη.

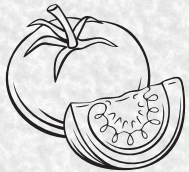


Αρνίσια ρισαηή με κρούστα τομάτας, γλυκός τραχανάς μεμανιάρια και jus με θυμάρι και βαλσάμικο.

ΥΛΙΚΑ



- 4 τμχ. αρνίσια ρισαηή
- 200 γρ. φρέσκο βούτυρο
 - 200 γρ. πάνκο
- 200 γρ. γλυκός τραχανάς
- 200 γρ.μανιάρια Portobello
- 200 γρ.μανιάρια Champignon
- 1 πακέτομανιάρια Shimeji
 - Knorr Ζωμός Μανιτάρι με Porcini σε Κόκκους
 - 100 γρ. παρμεζάνα
- Knorr Επαγγελματικός Ζωμός



Κοτόπουλου σε Gel

- Ξίδι μήλου
- 1 ματσάκι σχοινόπρασο
- Βαλσάμικο ξίδι
- Ζάχαρη
- Knorr Primerba Πάστα Θυμάρι
- Knorr Primerba Pesto Rosso με Τομάτα και Βασιλικό
- Knorr Επαγγελματικός Ζωμός Βοδινού σε Gel
- Φύτρες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το αρνάκι:

Βάζουμε το αρνάκι σε μια σακούλα vacuum μαζί με φρέσκο βούτυρο και το μαγειρεύουμε στους 60°C για 1 ώρα. Για την κρούστα, σοτάρουμε το πάνκο μέχρι να πάρει χρώμα και το ανακατεύουμε με το Knorr Primerba Pesto Rosso με Τομάτα και Βασιλικό. Έπειτα, βγάζουμε το αρνάκι από το Sous vide και το κρυώνουμε σε νερό με πάγο. Για την αναθέρμανση βάζουμε το Sous vide στους 58°C. Στη συνέχεια, σοτάρουμε το αρνάκι και το αρωματίζουμε με φρέσκο βούτυρο. Περνάμε το αρνάκι από την κρούστα και το σερβίρουμε.

Για τις πίκλες απόμανιάρια Shimeji:

Φτιάχνουμε μια μαρινάδα με 150 γρ. νερό, 150 γρ. ξίδι και 100 γρ. ζάχαρη και βάζουμε μέσα ταμανιάρια Shimeji για ένα βράδυ.

Για τον τραχανά:

Σοτάρουμε ταμανιάρια Portobello και Champignon σε ελαιόλαδο. Σβήνουμε με λευκό κρασί και προσθέτουμε μέσα Knorr Επαγγελματικό Ζωμό Κοτόπουλου σε Gel. Ρίχνουμε τον τραχανά και μαγειρεύουμε για 7' μέχρι να μαλακώσει. Έπειτα, δένουμε με φρέσκο βούτυρο, παρμεζάνα και την πάσταμανιταριών.

Για τη σάλτσα:

Σε ένα κατσαρολάκι αρωματίζουμε το jus μοσχάρι με βαλσάμικο ξίδι και φρέσκο βούτυρο.

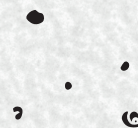


Εξοπλισμός για προετοιμασία:

- Sous vide
- Vacuum
- Thermomix με Varoma
 - Σκεύη κουζίνας
 - Φούρνος με ατμό

Στην παρουσίαση:

- Sous vide
- Thermomix με Varoma
- Επαγωγικό





Unilever
Food
Solutions

