



Salata Reçeteleri 2





TATLI BİBER SOSLU TON BALIĞI MUS, AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ İLE

Malzemeler:

Ton balığı mus için:

100 gr.	Konserve Ton Balığı
3 y. kaşığı	Krema
1 y. kaşığı	Mae Ploy Tatlı Biber Sosu
1 t. kaşığı	Dereotu
2 ad.	Kuru domates (doğranmış)
Tuz - biber	

Salata için:

100 gr.	Karışık Yeşillik
2 y. kaşığı	Acetum Chardonay Sirkesi
1 y. kaşığı	Mitsukan Mirin
2 y. kaşığı	Zeytinyağı
Tuz - biber	

Garnitür: Renkli biberler ve dereotu

Hazırlanışı:

Ton balığı mus için, krema ve ton balığını blenderda püre haline getirin ve diğer malzemeleri ekleyin. Shardonay sirkesi, mirin ve zeytinyağını çırpılarak yeşillikler için bir sos hazırlayın. Ton balığı musu ortaya yerleştirin ve üstüne renkli biber ve dereotunu yerleştirin. Yeşillikleri sos ile harmanlayıp musun etrafına serpiştirin.



FÜME ALABALIK, KIRMIZI PANCAR VE MİNİ İSPANAK SALATASI

Malzemeler:

4 dilim	Füme alabalık (jülyen doğranmış)
100 gr.	Mini ispanak yaprakları
1 ad.	Mini kırmızı turp (dilimlenmiş)
2 ad.	Kırmızı pancar
Zeytinyağı, tuz biber	

Sos için:

2 y. kaşığı	Krema
1 t. kaşığı	Schamel Yabanturbu Sosu
1 t. kaşığı	Frenk Soğanı
Tuz - biber	

Hazırlanışı:

Öncelikle kırmızı pancarları biraz zeytinyağı ile harmanlayıp alüminyum folyo ile sarın. 170°C' ye ısıtılmış fırında 20 - 25 dk pişirin, soğuduktan sonra dörde bölün. Tüm sos malzemesini karıştırın. Ispanakları bir tabağa alın üzerine diğer salata malzemelerini serpiştirin. Sosunu dökerek servis edin.



BARBEKÜ SOSLU ROAST BEEF SALATASI

Malzemeler:

150 gr.	Karışık yeşillik
4 ad.	Kiraz domates
50 gr.	Roast Beef
1 ad.	Mission 25 cm. Tahıllı Wrap

Sos için:

2 y. kaşığı	Mayonez
2 t. kaşığı	Süzme yoğurt
2 t. kaşığı	Louisiana Barbekü Sos
2 y. kaşığı	Zeytinyağı
1 t. kaşığı	Limon suyu
1 y. kaşığı	Frenk soğanı
1 t. kaşığı	Taze tarhun
Tuz - biber	

Hazırlanışı:

Öncelikle tahıllı wrapi uygun büyüklükte bir kase için yerleştirip fırında 15 dk kızartın (Wrap kabın şeklini alacak ve kırılaşacaktır). Tüm sos malzemesini karıştırın. Yeşillikleri bir çitir wrap kabının içine alın, üzerine roast beef ve domatesleri yerleştirin. Sosunu döküp servis edin.



KARİDESLİ PİRİNÇ SALATASI

Malzemeler:

1/3 su bardağı	Scotti Camaroli Pirinç
5 ad.	Silver River Kuşkonmaz
3-4 ad.	Orta boy karides

Sos için:

2 y. kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
2 y. kaşığı	Limon suyu
1 ç. kaşığı	Zencefil (rende)
1 y. kaşığı	Taze kişniş
1 y. kaşığı	Taze fesleğen
1 y. kaşığı	Kırmızı soğan (kıyılmış)
3 y. kaşığı	Zeytinyağı

Garnitür: Kızarmış fesleğen yaprağı veya taze kişniş

Hazırlanışı:

Pirinci kaynar suda haşlayıp süzün ve soğuması için bir kenara alın. Sos için sıvı malzemeleri iyice çırpın ve diğer malzemeleri ekleyin. Kuşkonmazı 30 sn kadar kaynar suda ısıtıp süzdürün ve sosun içine alın. Bu arada karidesleri de salatanın içindeki otlarla ve zeytinyağı ile hafifçe marine edin. Pirinci, kuşkonmazlar ve sosla harmanlayın. Lezzetlerin kaynaşması için kısa bir süre de olsa bir kenarda bekletin. Servis edileceği zaman karidesleri bir tavada veya ızgarada pişirin. Kuşkonmazlı pirinç salatası üzerinde servis edin.



ÇARKIFELEK SOSLU VE ROKFORLU YEŞİLLİKLER

Malzemeler:

150 gr.	Karışık yeşillik
30 gr.	Rokfor veya diğer bir küflü peynir
4-5 ad.	Ceviz
2 dilim	Armut veya çilek
2 yaprak	Taze nane

Sos için:

3 y. kaşığı	Ravifruit Çarkifelek Meyvesi Püresi
6 y. kaşığı	Zeytinyağı
1 t. kaşığı	Limon suyu
1 t. kaşığı	Acetum Chardonay Sirkesi

Hazırlanışı:

Sos malzemesini bir blenderda iyice karıştırın. Yeşillikleri bir tabağa alıp diğer malzemeleri üzerine yerleştirin. Sosu dökün ve en üste nane yapraklarını yerleştirerek servis edin.



PORTAKALLI REZENE VE FÜME SOMON SALATASI

Malzemeler:

1 ad.	Rezene (kök kısmı)
1/2 su bardağı	Portakal suyu
2 dilim portakal	
1/2 su bardağı	Tavuk suyu
4 dilim	Somon füme
1 y. kaşığı	Acetum Blaze
50 gr.	Karışık yeşillik

Salata Sosu için:

2 y. kaşığı	Acetum Balsamik Sirke
2 y. kaşığı	Portakal Suyu
1 ç. kaşığı	Portakal kabuğu rendesi
2-3 y. kaşığı	Zeytinyağı
Tuz - biber	

Garnitür: Frenk soğanı

Hazırlanışı:

Rezeneyi portakal suyu, portakal dilimleri ve tavuk suyu ile bir vakum poşeti içine yerleştirin ve vakumlayın veya fırın poşetine koyup ağzını sıkıca kapatın. Fırında 100 derece buharda (buharlı fırınınız yoksa aynı ısılarda bir benmarie içinde) rezenenin büyüklüğüne göre 25 ile 35 dk arasında pişirin. Kendi suyunda soğumaya bırakın. Salata sosu için tüm malzemeleri iyice karışana kadar çırpın. Yeşillikleri salata sosu ile harmanlayın. Rezeneyi poşetinden çıkarıp dilimleyin. Rezene ve somon füme dilimlerini tabağa yerleştirin. Yeşillikleri de bunların arkasına yerleştirin. Etrafına blaze dökün ve frenk soğanı ile süsleyerek servis edin.



SHERRY SOSLU KUŞKONMAZ VE FASULYE SALATASI

Malzemeler:

5-6 ad.	Silver River Kuşkonmaz
2 y. kaşığı	Silver River Edamame
2 y. kaşığı	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
2 y. kaşığı	Viva Mexico Meksika Fasulyesi
1/2 ad.	Havuç(rende)
1/4 ad.	Kırmızı soğan(kıyılmış)

Sos için:

3 y. kaşığı	Acetum Sherry Sirkesi
1 ç. kaşığı	Bal
1 t. kaşığı	Taze kekik
3 y. kaşığı	Zeytinyağı
Tuz-biber	

Hazırlanışı:

Kuşkonmazlar donuk iken alt kısımlarındaki kabukları soyun. Edamameyi 3-4 dk haşlayın süzdürün ve kabuklarını soyun. Yeşil çin fasulyesi ve kuşkonmazlar ön pişirilmesi yapıldığı için 30 sn kadar kaynar suda ısıtıldıktan sonra soğuk suya alındığında hazır olacaktır. Sos malzemelerini iyice karışana kadar çırpın. Kuşkonmazları sosun bir kısmı ile marine edip birkaç dakikalığına bir kenara alın. Havuç hariç diğer malzemeleri sosla iyice harmanlayıp tabağa alın. Üzerine havuçları serpiştirin. En üste kuşkonmazları yerleştirip servis edin.



UZAKDOĞU SEZAR SALATASI

Malzemeler:

6-7 ad.	Marul yaprağı (doğranmış)
1/2 ad.	Tavuk göğsü (panko ile panelenmiş)
50 gr.	Mori-Nu Tofu

Sos için:

2 y. kaşığı	Mayonez
1 ç. kaşığı	Shandong Zencefil Turşusu püresi
1 ç. kaşığı	Sarımsak püresi
1 t. kaşığı	Kagome Tonkatsu
1 ç. kaşığı	Squid Balık Sosu
1 y. kaşığı	Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Öncelikle eşit miktarda sarımsak ve zencefil turşusunu blendera alıp bir iki kaşık da zencefil turşusu suyundan ilave ederek püre haline getirin. Sos için zencefil - sarımsak püresini ve diğer malzemeleri karıştırın. Panelenmiş tavuğu tavada kızartıp dilimleyin. Marul yapraklarını sosla harmanlayın ve üzerinde tavuk dilimleri ve tofu ile servis edin.

**TATLI BİBER SOSLU TON BALIĞI MUS,
AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ İLE**

Milföy hamurundan volavan içerisinde, tatlı biber sosu ve krema ile lezzetlendirilmiş ton balığı mus, mevsim yeşillikleri ile

PORTAKALLI REZENE VE FÜME SOMON SALATASI

Portakal suyunda pişmiş rezene dilimleri ve füme Norveç somonu, mevsim yeşillikleri ve balsamik sosu ile

**FÜME ALABALIK, KIRMIZI PANCAR VE
MİNİ İSPANAK SALATASI**

Körpe ıspanak yaprakları üzerinde, zeytinyağı ile fırınlanmış kırmızı pancar ve füme alabalık dilimleri, yaban turbu sosu ile

SHERRY SOSLU KUŞKONMAZ VE FASULYE SALATASI

Kuşkonmaz, edamame, yeşil çin fasulyesi ve meksika fasulyesinden oluşan enerji salatası, sherry sirkesi ve bal ile hazırlanan özel sos ile

KARİDESLİ PİRİNÇ SALATASI

Uzakdoğu lezzetleri ve taze otlarla tatlandırılmış pirinç salatası üzerinde, iri karidesler

UZAKDOĞU SEZAR SALATASI

Gevrek kış kabı içerisinde marul yaprakları, üzerinde panko ile kaplanmış çıtır tavuk parçaları ve tofu, uzakdoğu sosları ile yorumlanmış sezar sosu ile

BARBEKÜ SOSLU ROAST BEEF SALATASI

Tahıllı tortilla kapları içerisinde mevsim yeşillikleri, roast beef ve kiraz domates, barbekü sosu ve taze otlarla hazırlanmış özel sos ile

ÇARKİFELEK SOSLU VE ROKFORLU YEŞİLLİKLER

Mevsim yeşillikleri rokfor ve armut dilimleri, çarkıfelek meyvesi püresi ve chardonay sirkesi ile hazırlanmış sos ile



Detaylı bilgiye
www.kozagida.com.tr
adresinden ulaşabilirsiniz.



Siparişleriniz için
0212 332 20 40
no'lu telefonu
arayabilirsiniz.