

Salata

Salata 3 Uygulaması



Kızarmış Mozzarella ve Yeşillikler



Malzemeler

- 2 y.kaşığı La Tourangelle Ceviz Aromalı İlk Sıkım Kolza Yağı
- 1 t.kaşığı Acetum Beyaz Şarap Sirkesi
- 1 ç.kaşığı Fallot Dijon Hardalı
- 3 adet Alpenhain Mozzarella Sticks
- 7 yaprak Kivircik

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde kolza yağı ve beyaz şarap sirkisini koyup karıştırın. Daha sonra hardalı ilave edip iyice karıştırın. Fritözde mozzarellaları 2 dk. kızartın.

Hazırlanmış olduğunuz salata sosunu yeşillikler ile karıştırın, tabağınızın ortasına yerleştirin. Kızartmış olduğunuz mozzarellaları yeşilliğin üzerine yerleştirip servis edin.

Camembert Peynirli ve Semizotlu Salata



Malzemeler

- 5 gr Sosa Emülgatör Karışımı
- 1 adet Alpenhain Camembert Peyniri Pane - 67 gr
- 1/2 demet Semizotu
- 200 gr Zeytinyağı
- 150 gr Limon suyu
- 150 gr Su

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde zeytinyağı, limon suyu, emülgatör karışımı ve suyu koyup el mikseri ile karıştırın. Peynir panellerinizi fritözünüzde 2-3 dk. kızartın. Hazırlanmış olduğunuz salata sosunun içerisinde, semizotlarını ilave edin ve karıştırın. Daha sonra bu karışımı tabağınıza alın ve üzerine peynir panellerini yerleştirip servis edin.

Uzakdoğu Sebze Salatası



Malzemeler

- 2 y.kaşığı Chinkiang (pirinç sirkesi)
- 1/2 ç.kaşığı Lee Kum Kee Susam Yağı
- 1 t.kaşığı Lee Kum Kee Soya Sosu
- 4 adet Silver River Tatlı Bezelye (sugar snap peas)
- 5 yaprak Marul
- 1/2 adet Renkli biber
- 2 y.kaşığı Soya filizi
- 1/2 adet Havuç (jülyen doğranmış)
- Maydanoz

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde pirinç sirkesi, susam yağı ve soya sosunu koyup iyice karıştırın. Tatlı bezelyeleri kaynar suda 30 sn. haşlayın ve soğuk suya alarak soğutun. Marullarınızı kalın bir şekilde doğrayın.

Hazırlanmış olduğunuz salata sosunun içerisinde marul ve tatlı bezelyeleri koyup karıştırın, daha sonra bu karışımı tabağınıza alıp, üzerine diğer malzemeleri ve birkaç adet maydanozu yerleştirip servis edin.

Palmiye Kalbi ve Ispanak Salatası



Malzemeler

- 2 y.kaşığı La Tourangelle İlk Sıkım Üzüm Çekirdeği Yağı
- 1 y.kaşığı Acetum Balsamik Sirkesi
- 1 ç.kaşığı La Tourangelle Soğuk Sıkım Ceviz Yağı
- 3 adet La Cima Palmiye Kalbi (madalyon)
- 1/4 adet Havuç
- 1/4 adet Salatalık
- 1/2 demet Körpe ıspanak

Hazırlanışı

Bir kabin içerisinde üzüm çekirdeği yağı, balsamik sirkesi ve ceviz yağını koyup karıştırın. Havuç ve salatalıkları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra jülyen dilimleyin.

Hazırlanmış olduğunuz salata sosunun içerisinde ıspanakları koyup karıştırın daha sonra bir tabağa alın. Etrafına palmiye kalbini yerleştirip, üzerinde dilimlediğiniz havuç ve salatalıklarla servis edin.

Ördekli ve Kuşkonmazlı Salata



Malzemeler

- 4 y.kaşığı La Tourangelle İlk Sıkım Üzüm Çekirdeği Yağı
- 1 y.kaşığı Fallot Frambuazlı Kırmızı Şarap Sirkesi
- 3 adet Rougié Ördek Bonfile (tenderloin)
- 3 adet Shandong Yeşil Kuşkonmaz
- 50 gr Karışık yeşillik

Hazırlanışı

Bir kabın içerisine üzüm çekirdeği yağını ve kırmızı şarap sirkesini koyup karıştırın. Ördek bonfileleri sıvıyağ, tuz ve taze çekilmiş karabiber ile lezzetlendirip teflon tavada pişirin. Kuşkonmazları 30 sn. kaynar suda haşlayıp çıkarın ve soğuk su ile soğutun. Üçe bölün.

Hazırlamış olduğunuz salata sosunun içerisine yeşillikleri ve kuşkonmazları ilave edip karıştırın.

Daha sonra bu karışımı bir tabağa alın ve etrafına pişirmiş olduğunuz ördek bonfilelerini koyup servis edin.

Izgara Tavuk ve Cevizli Göbek Salata



Malzemeler

- 1 t.kaşığı Fallot Ceviz Aromalı Beyaz Şarap Sirkesi
- 4 y.kaşığı La Tourangelle Kavrulmuş Fındık Yağı
- 1 adet Patak's Pappadum Sarımsaklı
- 1/2 adet Göbek salata
- 3 adet Kiraz domates
- 1 adet Tavuk göğsü
- 3 adet Ceviz içi

Hazırlanışı

Bir kabın içerisine beyaz şarap sirkesini ve kavrulmuş fındık yağını koyup karıştırın. Göbek salatanızı ince bir şekilde doğrayın. Kiraz domateslerinizi yıkayıp ikiye kesin. Daha sonra göbek salatanızı ve kiraz domateslerinizi hazırlamış olduğunuz salata sosu ile karıştırın. Bu arada tavuk göğsünü tuz ve biberle lezzetlendirip ızgarada pişirin. Sarımsaklı pappadumunuzu 180°C'ye ısıtılmış fritözünüzde 10 sn. kızartın, kalın peçete koyduğunuz bir tepsinin üzerine çıkartın ve süzdürün. Salata sosu ile karıştırdığınız yeşillik ve kiraz domatesleri tabağınıza alın, üzerine ızgara tavuk dilimlerini yerleştirin ve ceviz içlerini serpiştirin. Kenarında kızarmış pappadum ile servis edin.

Levrekli Soba Noodle Salatası



Malzemeler

- 1/3 paket JFC Soba Noodle
- 20 gr Shandon Panko (japon ekmek kırıntısı)
- 4 y.kaşığı La Tourangelle Ceviz Aromalı İlk Sıkım Kolza Yağı
- 1 y.kaşığı Fallot Otlı Beyaz Şarap Sirkesi
- 1/2 adet Levrek (derisi alınmış, kılçıkları ayıklanmış)
- 1/2 demet Körpe ıspanak
- 1 adet Yumurta sarısı
- 50 gr Un
- Maydanoz

Hazırlanışı

Soba noodle'ı kaynar suda 4 dk. haşlayın, soğutun ve kenara alın. Levrek filetonuzu, un, yumurta ve panko ile pane edin. Bir kabın içerisine ceviz aromalı yağ ve baharatlı beyaz şarap sirkesi koyup karıştırın. Hazırlamış olduğunuz salata sosunun içerisine soba ve ıspanakları koyun ve karıştırın. Pane ettiğiniz levreklerinizi fritözünüzde kızartın salatanızın üzerine yerleştirip servis edin.

Somon Füme, Ançüez ve Bademli Salata



Malzemeler

- 1 t.kaşığı Acetum Sherry Şarap Sirkesi
- 3 y.kaşığı La Tourangelle Kavrulmuş Badem Yağı
- 1 adet 16,3 cm Mission Unlu Tortilla Ekmeği
- 4 adet Delicius Ançüez Filetosu (zeytinyağında)
- 2 dilim Somon füme
- 50 gr Karışık yeşillik
- 4-5 adet Kavrulmuş badem

Hazırlanışı

Tortilla ekmeğinizi çukur bir tabağın içerisine koyup fırınınızda, 150°C'de 10 dk. kızartın. Tortilla ekmeği kıtırlaşıp, kasenin şeklini aldığı anda fırından çıkarın ve soğuması için bir kenara alın.

Sherry sirkesi ve kavrulmuş badem yağını bir kabın içerisine koyup karıştırın. Daha sonra hazırlamış olduğunuz bu salata sosunun içerisine karışık yeşilliklerinizi ilave edip karıştırın, yeşilliklerinizi tortilla ekmeği ile hazırladığınız kabın içerisine alıp üzerine somon füme ve ançüezlerinizi de yerleştirin. Bademleri serpiştirip servis edin.



MENÜ

Kızarmış Mozzarella ve Yeşillikler

Kıvırcık salata üzerinde, kızarmış mozzarella peyniri çubukları ve ceviz aromalı yağ ile hazırlanmış sos

Uzakdoğu Sebze Salatası

Marul, renkli biberler, soya filizi ve havuç, uzakdoğu lezzetleri ile hazırlanmış özel sosu ile

Camembert Peynirli ve Semizotlu Salata

Semizotu, panelenmiş ve kızarmış camembert peyniri, zeytinyağı ve limon sosu ile

Palmiye Kalbi ve Ispanak Salatası

Körpe ıspanaklar, Güney Amerika palmiye kalbi dilimleri, havuç ve salatalık, modena balsamik sirkesi ve üzüm çekirdeği yağı ile hazırlanmış sosu ile

Ördekli ve Kuşkonmazlı Salata

Ördek bonfilesi, mevsim yeşillikleri, frambuazlı kırmızı şarap sirkesi ile hazırlanmış sos

Levrekli Soba Noodle Salatası

Panko ile panelenmiş levrek, körpe ıspanak, soba noodle, otlu beyaz şarap sirkesi ile hazırlanmış sos

Izgara Tavuk ve Cevizli Göbek Salata

Göbek salata, kiraz domates, ızgara piliç ve ceviz içi, kavrulmuş fındık yağı ile hazırlanmış sos

Somon Füme, Ançüz ve Bademli Salata

Mevsim yeşillikleri, füme somon ve İtalyan ançüzleri; kavrulmuş badem yağı ve sherry sirkesi ile hazırlanmış sos