

Electrolux ma invită la Cina Regala

written by Andreea



Particip cu mare drag si emotii la invtatie Electrolux sub umbrela Passion4Cooking si anume o Cina Regala la Palatul Elisabeta impreuna cu Principesa Margareta si 5 food bloggeri. Pentru a putea participa la acest eveniment special si unic, a fost organizata o competitie in care noi, food bloggerii am avut ocazia de a alege una dintre retetele Principesa Margareta indicate pe site-ul Electrolux, retete care se regasesc si in Cartea Regală de Bucate, care a iesit de sub tipar in anul 2010. Fiecare food blogger a putut sa-si aleaga numai o singura reteta din cele indicate, si sa o pregateasca intr-o maniera unica, personala si creativa.

Iata si varianta mea de:

Sos de mango si rodii cu somon la cuptor



pentru sos (salsa):

1 fruct mango, curatat si taiat in cubulete de 1 cm

1 fir ceapa verde tocat marunt (numai partea verde)

1 lingura coacaze rosii uscate

1 lingura coacaze rosii proaspete

1 lingura vin de rodii

2 linguri coriandru proaspat

1 lamaie verde (lime)

1jumatate ceapa rosie

2 ardei iuti

1 catel usturoi

sare, piper

pentru somon:

4 fileuri somon (a 200 g fiecare)

1 lamaie verde (lime)

2 lingurite ulei
2 lingurite boabe coriandru macinat
2 catei usturoi pisati
pentru ornat
1 lime
foi salata verde

Pentru inceput am taiat fructul mango in cubulete de 1 cm, am tocat fin ceapa verde si coriandrul. Dupa cum spunea si reteta, daca nu gasiti seminte de rodie, adaugati 2 lingurite de ceapa rosie. Ceapa rosie va da un gust special si o culoare tare placuta acestui sos de mango. Pentru a da acel gust minunat, inconfundabil de rodie, eu am adaugat vin de rodii. Am tocat marunt ceapa rosie si ardeii iuti uscati.



Intr-un castron am amestecat cubuletele de mango, ceapa verde, ceapa rosie, si bobitele de coacaze uscate.



am stors sucul de lamaie verde, l-am turnat separat intr-un bol, in care am amestecat vinul de rodii, coriandrul proaspat tocat, ardeii iuti pisati, usturoiul pisat, sarea si piperul



amestecul obtinut l-am turnat peste compozitia de mango



Am potrivit gustul din nou de sare si piper



Sosul obtinut l-am pastrat peste noapte in acest bol de sticla. A doua zi, am scos din compozitie coacazele uscate si pentru un aspect mai frumos si un gust proaspat, le-am inlocuit cu bobite de coacaze proaspete. O savoare aparte!



Pentru somon, am incalzit cuptorul la 260 grade Celsius. Intre

timp am scos sosul de mango din frigider si l-am lasat sa
ajunga la temperatura camerei.



intr-un bol am amestecat boabele de coriandru macinat, uleiul,
sucul de lamaie, cateii de usturoi pisati, sarea si piperul



cu acest amestec am uns cu ajutorul unei pensule fiecare din
bucatile de file de somon



pe o tava am pus hartie de copt si am asezat fileurile cu
pielea in jos, le-am dat la cuptor pentru 13 minute. Daca
doriti ca somonul sa fie mai putin patruns, atunci lasati
fileurile la cuptor pentru 11 minute.



Am asezat fileurile de somon pe un pat de salata in farfuria
de servit, peste care am pus sosul de mango



boabele de coriandru macinat au dat o savoare speciala
somonului la cuptor



iar coacazele usor acrisoare si mango parfumat au dat
prospetime preparatului in sine



un gust minunat



un rafinament aparte



o Cina Regala!