

Burgeri de somon cu salsa picanta de porumb

written by Andreea



Burgerii nu sunt specialitatea mea si nici nu ma pot lauda ca i-am pregatit de prea multe ori. Insa de cand i-am pregatit pe acestia, mi-am schimbat parerea despre ei :). Astazi va propun niste burgeri de somon care se potrivesc perfect cu o salsa picanta de porumb. Despre aceasta salsa, va spun ca o puteti pregati in fel si chip, poate fi mai picanta, sau mai aromata, depinde cum va place voua. Eu am preferat sa fie mai picanta, ca sa echilibreze putin gustul burgerilor de somon.

Eu am folosit porumb dulce din conserva Sun Food, cu bobite proaspete si crocante. Mi-au placut mult in aceasta varianta si am sa le mai folosesc si la alte tipuri de salsa!



Ingrediente pentru burgerii de somon:

500 g file de somon proaspat
10-12 biscuitei sarati (sau 2 linguri pesmet)
1 lingurita mustar dulce
1 lingurita mustar cu boabe
2 fire ceapa verde
1/2 legatura marar
sucul de la 1 lamaie verde (lime)
sare
piper



Ingrediente pentru salsa de porumb:

1 cutie porumb dulce boabe in vid, Sun Food 340 g

1 ardei iute rosu
1/2 ceapa rosie
2 fire ceapa verde
1/2 legatura patrunjel
1 lingura ulei de masline
sare
piper



Incepem mai intai cu salsa de porumb, pentru ca ea se poate face dinainte, dupa care se poate lasa la frigider pana sunt gata burgerii.

Desfaceti conserva de porumb, scurgeti-o de apa, puneti porumbul intr-o sita deasa si treceti sita pe sub jetul cu apa rece. Clatiti usor, scurgeti bine porumbul si puneti-l intr-un bol.



Tocati marunt ardeiul iute rosu, ceapa rosie, ceapa verde si patrunjelul, adaugati-le peste porumb. Potriviti de sare si piper, dupa care adaugati uleiul. Amestecati bine si lasati deoparte.



Pentru burgeri, folositi somon cat mai proaspat. Stergeti bine somonul cu un servet de bucatarie, asigurati-va ca nu are oase. Puneti somonul intr-un robot de bucatarie si porniti robotul cam 30 de secunde, maxim 1 minut. Eu l-am lasat cam 30 de secunde, deoarece am vrut sa am si cateva bucatele mai mici de somon intregi. Puneti somonul intr-un bol. Puneti biscuiteii sarati intr-o punga si zdrobiti-i bine cu ajutorul unui sucitor pana obtineti un pesmet fin.

Tocati marunt ceapa verde si mararul, adaugati-le peste somon impreuna cu pesmetul de sarati. Adaugati si cele 2 tipuri de mustar, sucul de lamaie, sarea si piperul. Amestecati si omogenizati bine. Trebuie sa obtineti o compozitie compacta care se tine bine atunci cand formati burgeri.



Impartiti compozitia in 3 sau 4 parti egale. (3 parti pentru burgeri extra large, 4 parti pentru burgeri normal size ☐)
Puneti un gratar de bucatarie la incins, ungeti-l usor cu ulei.



Prajiti burgerii cate 4-5 minute pe fiecare parte, pana ce devin rumeni si cu urme de gratar pe ei.



Aditional, mai pregatiti un sos de iaurt cu menta, chifle pentru burgeri, felii de lime si salata verde proaspata.

Pentru sosul de iaurt cu menta:

200 g iaurt grecesc 7% grasime
cateva fire de menta tocate
1 praf sare



Si, dupa ce aveti toate acestea la indemana, poftiti pe cei dragi sa-si construiasca singuri propriul burger, dupa pofta, dupa plac. ☐



Eu am facut asa: o jumatate de chifla, sos de iaurt, burgerul de somon, salsa de porumb, o foaie de salata, inca putin sos de iaurt si apoi cealalta jumatate de chifla. Uf, greu! ☐



Acuma, stand si gandind la rece, as fi facut burgerii mai mici, adica dupa cum va spuneam, as fi impartit compozitia in 4 parti ca sa pot sa pun mai multa salsa de porumb, dar nu-i bai, ca salsa se poate servi si ca atare ☐





Enjoy! ☐



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



Omleta cu ciuperci si porumb la cuptor

written by Andreea



Varianta mai putin calorica, sa zicem asa :), a simplei omlete de dimineata. Avantajul e ca e mult mai usoara, nu are ulei si poate fi consumata si a doua zi. In plus, putem pune in ea cam ce gasim prin frigider si prin camara. Eu am gasit urmatoarele:

6 oua
200 g ciuperci
150 g porumb dulce
150 g telemea
150 g cascaval (afumat am pus eu)
75 ml smantana dulce
2 lingurite unt
1 lingura pesmet
sare, piper
marar
Am taiat ciupercile felii mai mari



le-am pus la calit intr-o lingurita de unt, le-am sarat si piperat si le-am lasat la calit pana a scazut tot lichidul pe care si-l lasasera



branza am dat-o pe razatoarea cu ochiuri mari



casavalul razatoarea cu ochiuri mici □



am separat galbenusurile de albusuri, galbenusurile le-am amestecat cu smantana lichida



am adaugat ciupercile calite



apoi porumbul



branza rasa



cateva linguri din casavalul ras



si apoi mararul tocat marunt



albusurile le-am batut spuma cu un praf de sare si le-am adaugat incet compozitiei de galbenusuri



am uns o tava de tarta cu unt si am tapetat-o cu pesmet



am turnat compozitia in ea



iar deasupra am presarat cascavalul ras



am dat la cuptorul incins pentru 25 de minute, a rezultat asta:



eu am lasat-o la cuptor sa se rumeneasca bine, dar daca doriti o puteti lasa mai mult, va iese un pic mai palida ☐



dupa cateva minute s-a mai lasat un pic (ceea ce este si normal) dar nu foarte mult



am taiat o feliuta cat era calda caci nu mai rezistam ☐



si mi-a placut tare mult



am servit si a doua zi din ea si a fost la fel de buna si calda si rece



data viitoare am sa incerc si cu alte variante, eventual ardei, broccoli...



Enjoy!

Tarta cu ciuperci

written by Andreea



Este o tarta delicioasa si reprezinta aperitivul perfect. Pentru iubitorii de ciuperci, este deliciul absolut, mai ales ca se poate savura si ca gustare si ca fel de mancare. Am facut aceasta tarta dupa gustul meu, combinatiile pot varia, inasa asa am considerat eu ca ar trebui sa fie si sa arate. Sa va spun ce am pus in ea si cum am pregatit-o, atunci.

Pentru blat am folosit:

150 g unt

250 g faina

1 praf de sare

1 galbenus de ou

60 ml apa rece

Din toate acestea am format repede de tot un aluat faramicios pe care l-am strans intr-o mingiuta invelita in folie alimentara si l-am dat la frigider pentru 1 ora. Atat de repede am facut operatiunea, incat am uitat sa si fac poze ☹
Apoi am incins cuptorul la 180 grade Celsius.



Pentru umplutura mi-au trebuit:

700g ciuperci champignon

50 g unt

1 ou
1 praf de sare
piper dupa gust
50 g cascaval afumat
iar pentru topping
100 g cascaval ras (eu am folosit 3 tipuri, mozzarella, edam
si cheddar)

Ciupercile le-am taiat bucati mai mari, le-am calit in unt
pana a scazut toata zeama lasata, le-am sarat, le-am piperat
si apoi le-am lasat la racit.



dupa ce s-au racit am adaugat oul, am amestecat bine si am
lasat deoparte



Din aluatul de la frigider am intins o foaie



am asezat foaia in forma de tarta tapetata cu unt, am intepat
din loc in loc foaia cu o furculita si am dat forma la
cuptorul incins pentru 10 minute



Dupa 10 minute arata cam asa



peste foaia coapta pe jumătate am pus bucati de cascaval
afumat (probabil ca puteti sa sariti peste acest pas, dar mie
mi s-a parut tare interesanta combinatia de cascaval afumat si
ciuperci, plus ca la final, in combinatie cu acest cascaval
ciupercile vor capata o consistenta cremoasa irezistibila)



peste cascaval am asezat compozitia de ciuperci



Deasupra tartei am presarat cele 3 tipuri de cascaval, am dat
totul la cuptor pentru 30 de minute

✘
garnisim cu patrunjel proaspat si servim calda

✘
Sa aveti pofta!

Rulouri de pui cu ciuperci si cascaval

written by Andreea



Rulourile de pui pot fi servite ca fel de mancare principal, ca aperitiv, daca sunt servite reci sau chiar la unele cene festive! Insa pentru mine rulourile de pui intotdeauna sunt calde! Mai ales ca le prepar intr-un sos delicios!

Ingrediente:

400 g piept de pui
10 fasii bacon usor afumat
100g cascaval
200g ciuperci
1 ardei gras rosu
3 lingurite de mustar
1 pahar de vin alb
100 g de unt
sare
piper

o crenguta de rozmarin sau cimbru

Mai intai ne ocupam de umplutura. Intr-o craticioara sau o tigaie topim 50 de g de unt, adaugam ciupercile, le calim pana scade zeama, potrivim de sare si piper. Le lasam deoparte sa se raceasca pana pregatim celelalte ingrediente.



Taiem ardeiul rosu in fasii



Taiem pieptul de pui in feliute subtiri de 1 cm, le batem usor cu ciocanul de snitele, le presaram cu sare si piper, dupa care le ungem cu mustar.



Pentru asamblare:

Mai intai incingem cuptorul la 190 grade Celsius.

Pe fiecare feliuta de pui condimentata punem 2 lingurite din ciupercile calite



peste ciuperci asezam alternativ cate o bucatica de cascaval si o fasiuta de ardei rosu



rolam fileul de pui strans, apoi il invelim intr-o fasie de bacon



fixam ruloul cu cate 2-3 scobitori.



procedam la fel cu celelalte rulouri, dupa care le punem intr-un vas de jena sau o tava.



peste rulouri mai punem cateva bucatele de cascaval, si restul de unt taiat cubulete, iar la sfarsit punem crengutele de rozmarin.

Turnam vinul alb si dam la cuptorul incins la 190 grade Celsius, 10 minute, dupa care scadem temperatura la 170 grade Celsius si le mai lasam inca 20 de minute.



Indepartam scobitorile si le aruncam caci nu mai avem nevoie
de ele, si-au facut datoria.



Servim rulourile calde alaturi de o salata verde



Iar pe deasupra turnam sosul format in tava.



Pofta buna!