

SEMI D.I.Y. LIMITED EDITION CHRISTMAS MENU

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΠΙΑΤΩΝ

1

Tartare από φαγκρί με μαύρη τρούφα, chili & μυρωδικά



Αυτό το πιάτο σερβίρεται κρύο.

Φροντίζουμε να κρατήσουμε στο ψυγείο όλα τα σακουλάκια για το πιάτο αυτό μέχρι την στιγμή που θα σερβίρουμε.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

1a. Ψάρι κομμένο μπρινουάζ

1c. Ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

1b. Dressing μαύρης τρούφας

1d. Πιπεριά chili κομμένη σε ροδέλες

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:



Βήμα 1

Βάζουμε το περιεχόμενο από το **σακουλάκι 1a.** σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε το dressing από το **σακουλάκι 1b.**



Βήμα 2

Ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι και μοιράζουμε ισόποσα σε μικρά μπολ ή πιάτα.



Βήμα 3

Μοιράζουμε ισόποσα σε κάθε πιάτο το σχοινόπρασο από το **σακουλάκι 1c.** & τις ροδέλες από τις πιπεριές chili που βρίσκονται στο **σακουλάκι 1d.** και σερβίρουμε.

2

Βελουτέ από κάστανο & παστινάκι, αρωματισμένη με καπνιστή pancetta, θυμάρι & μαύρη τρούφα.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

2a. Βελουτέ κάστανο & παστινάκι

2c. Crispy pancetta

2b. Αρωματική κρέμα με τρούφα

2d. Φύλλα θυμάρι

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:

Βήμα 1

30' λεπτά πριν σερβίρουμε, τοποθετούμε μία κατσαρόλα που έχουμε γεμίσει με νερό κατά τα 2/3 σε δυνατή φωτιά.



Βήμα 3

Αφήνουμε την σούπα 15' - 20' λεπτά να ζεσταθεί καλά και μοιράζουμε ισόποσα στα μπολ που θα σερβίρουμε.



Βήμα 2

Μόλις το νερό αρχίσει να σιγοβράζει μειώνουμε την ένταση της φωτιάς σε μέτρια & προσθέτουμε κλειστό το **σακουλάκι 2a** με τη σούπα μέσα στο νερό.



Βήμα 4

Μοιράζουμε ισόποσα τα περιεχόμενα από τα **σακουλάκια 2b, 2c, 2d** στα μπολ και σερβίρουμε όσο ακόμα είναι ζεστή η σούπα.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

3a. Πανσέτα από αγριογούρουνο με σάλτσα

3b. Γλασαρισμένες baby πατάτες

3c. Αρωματικά baby καρότα

3d. Σπαράγγια

Προετοιμασία για το σερβίρισμα:

Βήμα 1



50' λεπτά πριν σερβίρουμε, τοποθετούμε μία ή δύο κατσαρόλες - αναλόγως της ποσότητας του κρέατος - που έχουμε γεμίσει με νερό κατά τα 2/3, σε δυνατή φωτιά.

Βήμα 2



Μόλις το νερό αρχίσει να σιγοβράζει μειώνουμε την ένταση της φωτιάς σε μέτρια και προσθέτουμε κλειστό το **σακουλάκι 3a** με το αγριογούρουνο μέσα στο νερό.

Βήμα 3



Το αφήνουμε 20' - 25' λεπτά να ζεσταθεί καλά & στη συνέχεια βγάζουμε το αγριογούρουνο από το σακουλάκι και το βάζουμε σε ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Κρατάμε τη σάλτσα σε ένα μικρό κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά για να μην κρυώσει.

Tip: Δεν θέλουμε να βράσει η σάλτσα!

Βήμα 4



Τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 5' - 10' λεπτά μέχρι να κάνει κρούστα.

Βήμα 5

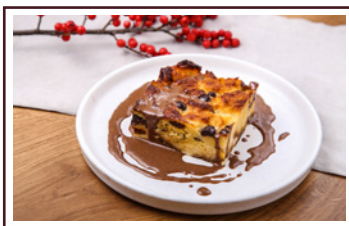


5' λεπτά πριν σερβίρουμε, βάζουμε στην κατσαρόλα με το ζεστό νερό τα **σακουλάκια 3b, 3c, 3d** για να ζεσταθεί και το περιεχόμενο αυτών.

Βήμα 5



Μοιράζουμε το κρέας και τα λαχανικά ισόποσα σε πιάτα, προσθέτουμε τελευταία τη σάλτσα και σερβίρουμε κατευθείαν.



Αυτό το πιάτο σερβίρεται ζεστό.

Θα παραλάβετε τα παρακάτω σακουλάκια vacuum:

4a. Bread & butter pudding

4b. Σάλτσα σοκολάτας

Βήμα 1



20' λεπτά πριν σερβίρουμε, βγάζουμε από το ψυγείο το **σακουλάκι 4a** και αφαιρούμε το ταψάκι με το γλυκό από το σακουλάκι.

Βήμα 2



Τοποθετούμε το ταψάκι με το γλυκό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 5' λεπτά ή μέχρι να κάνει κρούστα.

Βήμα 3



Αφαιρούμε το γλυκό από το ταψάκι, κόβουμε σε 2 κομμάτια και τοποθετούμε στα πιάτα.

Βήμα 4



Μοιράζουμε ισόποσα την κρύα σάλτσα σοκολάτας στα πιάτα και σερβίρουμε.