
СОДЕРЖАНИЕ

5 ВВЕДЕНИЕ

7 ГАРНИРЫ И ЗАПРАВКИ

9 Картофельное пюре с коричневым маслом

11 Хрустящий запеченный картофель

13 Картофельный салат

15 Лимонный рис

17 Цветная капуста с сыром

19 Эдамаме в апельсиновом соусе

21 Кукуруза в сливках с паприкой

23 Пончики из цукини

25 Острый майонез

25 Соус барбекю

26 Лимонная заправка с авокадо и маком

26 Кисло-сладкий соус с чили

27 Красный соус песто

27 Соус «Цезарь»

29 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

31 Маринованная брынза с оливками

33 Хумус из белой фасоли с запеченной морковью

35 Морепродукты с нори, имбирем и лаймовым майонезом

37 Запеченный камамбер с брусничным соусом

39 Рулет из сыра с фисташками и клюквой с сырными крекерами

41 Взбитая домашняя рикотта с запеченными томатами

43 Брускетты

49 Паштет из печени и луковый мармелад с вишней

51 Луковый пирог

53 Тарт с козьим сыром, травами и томатами

55 Салат из запеченных овощей имени Кристины Черняховской

57 Салат с креветками и вялеными томатами

59 Салат «Панцанелла»

61 Салат с чечевицей и халуми

63 Салат с хрустящей курицей и нутом

67	ГОРЯЧЕЕ
69	Овощная лазанья с песто
71	Овощной карри с кокосовым молоком и нутом
73	Жареные баклажаны со сливочным сыром
75	Рис с овощами и яйцом
77	Перлотто с грибами
79	Равиоли с рикоттой, шпинатом и грибным соусом
81	Паста с запеченными помидорами, чесноком и страчателлой
83	Хрустящая курица с зеленой фасолью
85	Курица с кешью
87	Паста с копченой курицей и грибами
89	Утка по рецепту моего папы
91	Лосось в апельсиновой глазури и кокосовый рис
93	Лосось в зеленой корочке и сливочный птитим с черным чесноком
95	Крокеты из трески со сливочно-устричным соусом
97	Фиш-веллингтон
99	Орзо с креветками и чоризо
101	Паста с креветками и вялеными томатами
103	Домашние бургеры с котлетами из креветок и острым майонезом
105	Кукуруза с картофелем и креветками
107	К ЧАЮ
109	Шоколадный фондан
111	Классический чизкейк
113	Кофейное крем-брюле
115	Итон месс
117	Тарт с франжипаном и малиной
119	Фруктовый крамбл с пеканом
121	Лимонный мусс с крамблом
125	Греческий пирог с тестом фило
127	Сэндвич с шоколадным печеньем и мороженым
129	Шоколадные кексы с грушей
131	Апельсиновый кекс с миндалем
133	Морковный блонди
135	Французская манная запеканка
137	Профитроли со сливочным кремом и ягодным соусом
141	Тирамису с малиной и зеленым чаем
143	ПОСЛЕСЛОВИЕ



ВВЕДЕНИЕ

Ужин — это финальный аккорд дня, и он просто обязан быть вкусным и красивым, потому что у еды есть удивительное свойство поднимать настроение, если день не сложился. Еда всегда объединяет людей, воодушевляет, дает силу и дарит тепло. Здорово, когда за столом собирается семья: большая или маленькая, здорово, когда ты готовишь для себя одного и наслаждаешься едой, здорово, когда приходят друзья и вы готовите вместе. В этой книге вы не найдете сложных рецептов и блюд с необычными ингредиентами. В ней собраны простые рецепты, которыми я пользуюсь каждый день, все они проверены мной, моей семьей и друзьями.

Будет много креветок, рыбы и блюд из птицы, много лимонов, тимьяна и томатов, а еще бесконечное вдохновение и фотографии, в которых осталась частица моей любви ко всем этим продуктам.

Для меня кулинарные книги — это источник вдохновения, потому что чаще всего мне хватает одного взгляда, чтобы понять, как я буду готовить то или иное блюдо. И я очень надеюсь, что моя книга станет таким источником для кого-то из вас. Готовьте, будьте творцами на своей кухне и наслаждайтесь едой!



ГАРНИРЫ И ЗАПРАВКИ



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КОРИЧНЕВЫМ МАСЛОМ

Если вы думаете, что это простое картофельное пюре, то вы глубоко ошибаетесь! Вкусное пюре — это настоящее искусство, которое, к счастью, довольно легко постигнуть. Ну и пюре любят все от мала до велика, так что, когда сомневаетесь, готовьте пюре и будет всем счастье. Кстати, если хочется его немного разнообразить, то можно заменить часть картофеля на корень сельдерея, тоже будет очень вкусно!

картофель — **1 кг**

сливочное масло — **50 г**

молоко или сливки (по совести) — **100 мл**

чеснок — **1 зубчик**

соль — **по вкусу**

Картофель вымыть, крупные клубни разрезать. Положить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы она покрывала картофель. Чистить его мы будем, когда сварится. Доведите до кипения, убавьте огонь до среднего и варите до мягкости, обычно это занимает 20–25 минут.

Пока картофель варится, подготовим коричневое масло. Нарезьте масло средним кубиком и переложите в сотейник с толстым дном. Поставьте на плиту на средний огонь. Как только масло растопится и появится пенка, положите в него чеснок и начинайте помешивать. Никуда не уходите, мешайте! Как только почувствуете ореховый аромат и увидите, что масло стало красивого коричневого цвета, снимайте с огня! Теперь перелейте масло через сито в сухую чистую миску и оставьте. Молоко или сливки нагрейте в небольшой кастрюле или сотейнике, но не кипятите.

Когда картофель сварится — аккуратно снимите с него кожуру и пропустите через сито или пресс. Добавьте коричневое масло, молоко или сливки и посолите по вкусу. Взбивайте пюре венчиком буквально полминуты, а затем срочно раскладывайте по тарелкам. При необходимости его можно подогреть.



ХРУСТЯЩИЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Главный, да и единственный, секрет хрустящей корочки у картофеля – это предварительная обработка, поэтому с ней придется немного повозиться, но результат вас точно порадует! Любимое блюдо моих детей, хотя кто не любит картошку? Главное, делайте с запасом!

картофель мелкий – **500–700 г**
пармезан или любой твердый сыр – **50 г**
соль – **по вкусу**
оливковое масло – **3–4 ст. л.**

Картофель вымыть, очистить. Если используете крупный – разрежьте на 2–4 части. Положите в кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения, затем варите 10 минут. Пока картофель варится, натрите сыр на мелкой терке. Духовку разогрейте до 180 градусов. Слейте воду с картофеля и немного его остудите. Добавьте в кастрюлю масло, соль, накройте крышкой и сильно потрясите кастрюлю примерно 20–30 секунд. Затем добавьте сыр, перемешайте, выложите в форму или на противень и поставьте в духовку на 25–30 минут. Во время приготовления переверните картошку пару раз, чтобы она зарумянилась со всех сторон.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

Этот салат лучше сделать заранее, чтобы он настоялся. Майонез можно использовать как домашний, так и хороший покупной, главное, чтобы вам было вкусно!

картофель — **500 г**
редис — **200 г**
огурцы маринованные — **100 г**
яйцо — **2 шт.**
зеленый горошек — **1 ст. л.**
зеленый лук — **3–4 стебля**
майонез — **2–3 ст. л.**
горчица крупнозерновая — **1 ст. л.**

Картофель вымыть, положить в кастрюлю с холодной водой так, чтобы она покрывала клубни, и отварить до готовности. Обычно это занимает 20–25 минут. Затем слейте воду и дайте картофелю остыть, можно ему немного помочь и залить его ледяной водой.

Пока картофель варится, нарежьте крупно редис и огурцы, измельчите лук. Когда картофель остынет, нарежьте его крупными кусочками. Если не любите картофельную кожуру, то предварительно снимите ее. В большой миске смешать все нарезанные овощи, добавить лук, майонез и горчицу, все тщательно перемешать. Подавать, например, с куриным шницелем.



ЛИМОННЫЙ РИС

Для тех, кто хочет разнообразить простой гарнир, но при этом не хочет делать лишних телодвижений.

рис «басмати» или «жасмин» — **150 г**

лимон — **1 шт.**

сливочное масло — **50 г**

куркума — **1/3 ч. л.**

соль/перец — **по вкусу**

оливковое масло — **1 ст. л.**

Оливковое масло разогреть в небольшой кастрюльке. Положить рис и чуть обжарить его. Залить кипятком так, чтобы он закрывал рис на 1 см, убавить огонь до чуть ниже среднего и варить под крышкой 20–25 минут.

Снять с лимона цедру, зелень мелко нарезать. К готовому рису добавить сливочное масло, цедру и куркуму. Посолить по вкусу. Все тщательно перемешать и дать постоять под крышкой около 5 минут, чтобы вкусы раскрылись.