

ANDALÚZ GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS ANDALUSIAN GASTRONOMY AND COOKING COURSE

MANCHEGO ZÖLD TAPENADE-N

250 g Manchego
 50 ml olívaolaj
 250 g zöld olíva
 50 g ancsóvi
 5 gerezd fokhagyma
 20 friss bazsalikom
 250 g citromhéjjal töltött zöld olíva

A sajtot háromszögekre vágjuk. Kinyomkodjuk a zöld olívát, összekeverjük az apróra vágott fokhagymával és az olívaolajjal.

Az elkészült tapenade-t piritósra kenjük, bazsalikomot teszünk rá, majd a tetejére helyezzük a Manchegot. A citromhéjjal töltött olívát betekerjük a kinyomkodott ancsóviba, s ezt tesszük a tapasunk tetejére.

MANCHEGO ON GREEN TAPENADE

250 g Manchego
 50 ml olive oil
 250 g green olives
 50 g anchovies
 5 cloves fresh garlic
 20 leaves fresh basil
 250 g green olives filled with lemon peel

Cut the cheese in triangles. Squeeze the green olives, mix it with fine chopped garlic and olive oil.

Spread the toast with the paste, put on the basil leaves and the cheese. Then whip round the green olive with lemon with the anchovie, and put it on to the top of.

CORDOBAI SALMOREJO SERRANO SONKÁVAL

500 g paradicsom
 4 gerezd fokhagyma
 150 ml extraszűz olívaolaj
 15 ml sherry ecet
 50 g zsemlemorzsa (Panko)
 50 g Serrano sonka
 2 tk. só
 3 főtt tojás
 5 g petrezselyem



500 g tomatoes
 4 cloves fresh garlic
 150 ml extra virgin olive oil
 15 ml sherry vinegar
 50 g bread crumbs
 50 g Jamon Serrano
 2 ts. salt
 3 eggs, cooked
 5 g fresh parsley

Lepürésítjük a paradicsomot, a zsemlemorzását, fokhagymát, a sót és a sherry ecetet, majd hozzákeverjük az olívaolajat. Hidegen, a Serrano sonkával és főtt tojással a tetején tálaljuk. Vágott petrezselyemmel és egy csepp olívaolajjal díszítjük.

We're making a fine puree from tomatoes, bread crumbs, garlic, salt and vinegar, then mix it with olive oil. Serve cold with chopped serrano and cooked eggs on top. Decorate with parsley and a drop of oil.

ALI-OLIS GARNÉLA GOLYÓK

500 g főtt, tisztított garnélarák
 10 fapálcika (12 cm)
 100 g liszt
 20 g petrezselyem
 2 tk. só
 4 tojás
 100 g zsemlemorzsa (Panko)
 100 g Arte Oliva Ali-oli szósz
 300 ml extraszűz olívaolaj
 150 g hagyma
 10 Nori algapehely
 75 g fejlessaláta
 őrölt bors
 ecetspray
 extraszűz olívaolaj

Kinyomkodjuk a rákhúst, összekeverjük a finomra vágott hagymával, a sóval, a petrezselyemmel és a borsal.

A keveréket elegyengetjük a fapálcika körül, lisztbe forgatjuk, felvert tojással, zsemlemorzásával és algapehellyel panírozzuk, majd forró olajban kisütjük. Ali-Oli szósszal, és salátalevelekkel tálaljuk. Kinálhatunk hozzá ecetet, vagy olívaolajat is.

ALI-OLI TEMPURA SHRIMP BALLS

500 g peeled shrimps
 10 woods sticks (12 cm)
 100 g flour
 20 g fresh parsley
 2 ts. salt
 4 eggs
 100 g bread crumbs
 100 g Arte Oliva Ali-oli
 300 ml extra virgin olive oil
 150 g onions
 10 Nori seaweeds in flakes
 75 g lettuce
 grind pepper
 vinegar spray
 extra virgin olive oil

Beat the shrimps and mix them with chopped onions, salt, parsley and grind pepper.

Fix the mix around a wood stick, coat in flour, beaten eggs, bread crumbs and seaweed, then deep fried it. Add Ali-oli, decorate with green leaves. Serve it with vinegar and olive oil.

***ALI-OLI**

3 nagy fokhagymagerezd felaprítva
1/4- 1/2 ek. só
1/2- 1 pohár (125- 250ml) olívaolaj
citromlé az ízesítéshez

Összezzük a fokhagymát sóval mozsárban egy fa törővel és simára keverjük. Kezdetben cseppenként adagoljuk hozzá az olívaolajat, majd vékony sugárban öntve folyamatos keverés mellett, amíg egyenletes állagú nem lesz a keverék.

Tipp: A modern változat már tojássárgát is tartalmaz.

***ALI-OLI**



3 large cloves of garlic, coarsely chopped
1/4- 1/2 tsp salt
1/2- 1 cup (125- 250ml) olive oil
Lemon juice to taste

Pound the garlic and salt to an even consistency, using a mortar and pestle. Then add the olive oil drop by drop at first, increasing to a thin stream and stirring constantly until a thick paste is formed.

Tipp: Modern imitation includes egg yolk.

**IBÉR SERTÉSSÜLT, SZARVASGOMBÁS
OLAJJAL, HAGYMÁVAL ÉS MALAGÁVAL**

800 g sertéshús (tarja)
10 ml szarvasgombás olaj
20 g friss rozmaring
300 g hagyma
200 ml extraszűz olívaolaj
6 ek. só
5 g feketebors
2 dl Malaga
1 kg burgonya
10 ml rozmaringos borecet
150 g jalapeno
10 babérlevél
50 g fekete olíva



**PRESA IBÉRICA, WITH TRUFFLE OIL,
ONIONS AND MALAGA VINE**

800 g Presa Ibérica
10 ml truffle oil
20 g fresh rosemary
300 kg onions
200 ml extra virgin olive oil
6 tbs. salt
5 g black pepper
2 dl Malaga vine
1 kg potatoes

10 ml rosemary vinegar
150 g jalapeno
10 bay leaf
50 g black olives

A burgonyát megfőzzük sós, babérlevéllel és rozmaringgal ízesített vízben. A húst egy kis olajon serpenyőben elősütjük, sózzuk, borsozzuk, majd 40 percre 200 °C-os sütőbe tesszük. A hagymát megfonnyasztjuk, rozmaringgal, sóval fűszerezzük. Hozzáöntjük a Malagát, majd csökkentjük a hőfokot. A húst csíkokra vágjuk, és meglocsoljuk szarvasgombás olajjal, és vágott olívbogyóval díszítjük. A burgonyát felkarikázzuk, rozmaringos meglocsoljuk borecettel és olívaolajjal, és megszórjuk apróra vágott jalapenóval. A Malagás szószot ráöntjük a húsról, friss rozmaringgal díszítve tálaljuk.

Cook the potatoes in water with the bay leaves, rosemary and salt. Grill the pork with oil, season with salt and pepper, then put it into the oven for 40 minutes in 200 °C. Sear the cut onions until moist with a pinch of rosemary and salt. Add the Malaga vine and reduce the heat. Cut the meat into slices, sprinkle with truffle oil. Decorate with fine cut black olives. Cut the potatoes to big slices, sprinkle with rosemary vinegar, olive oil and chopped jalapenos. Impress the meat with the onion and the Malaga sauce, and decorate with fresh rosemary leaves.

Phone: 345-0779
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
16 OCTOBER 2007

SÜLT TEJ ALMAPÜRÉVEL

750 ml tej
 200 g cukor
 2 tojás sárgája
 1 tojás
 70 g kukorica keményítő
 5 rúd fahéj
 200 g Dhul almapüré
 100 g feketecseresznye lekvár

Felforraljuk a tejet, hozzáadjuk a cukrot, a tojás sárgáját és a keményítőt, majd hagyjuk kicsit hűlni, míg összeáll. Ha megszilárdult, kockákra vágjuk, lisztből és tojásból kevert tésztába forgatjuk és forró olajban kisütjük. Megszórjuk porcukorral és fahéjjal, almapürével és feketecseresznye lekvárral kínáljuk.

LECHE FRITA (FRIED MILK) WITH APPLE PUREE



750 ml fresh milk
 200 g sugar
 2 egg yolks
 1 egg
 70 g corn starch
 5 ground cinnamon
 200 g Dhul apple puree
 100 g black cherry marmalade

Heat the milk, sugar, egg yolks and the corn starch until curd. Put the mixture to a frypan and let it cool.

Cut it in a squares, coat in a batter (flour and eggs) and deep fry it. Sprinkle it with sugar and grind cinnamon, then serve with apple puree and cherry marmalade.

BOROK / WINES:



**Barbadillo
 Pedro Ximenez
 Sherry**



**Manzanilla
 Solear
 Barbadillo**

Tel.: 345-0779
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2007. OKTÓBER 16.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu