

MAROKKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MOROCCAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 KHALIL
 ABDESSEM**

a Nomades
 termékek
 készítője



Tel.: 345-0779

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2008. ÁPRILIS 10., 11.

PIRÍTOTT FÜSZERES LAZAC

2 tk. pirospaprika
 3 tk. őrölt kömény
 2 tk. fokhagyma, apróra vágva
 100g zöldkoriander, apróra vágva
 1 tk. őrölt feketebors
 1 ½ tk. só
 6 ek. olívaolaj
 1 citrom leve
 500ml víz
 4 lazacfilé
 1 paradicsom, felszeletelve
 4 nagyobb burgonya, megtisztítva,
 vastagabbra szeletelve
 1 zöldpaprika, felszeletelve
 1 citrom, karikázva



ROAST SPICED SALMON

2 teaspoons ground paprika
 3 teaspoons ground cumin
 2 teaspoons finely chopped garlic
 100g fresh coriander, chopped
 1 teaspoon ground black pepper
 1 ½ teaspoon salt
 6 tablespoons olive oil
 juice of 1 lemon
 500ml water
 4 salmon fillets
 1 tomato sliced
 4 large potatoes peeled and thickly
 sliced
 1 green pepper sliced
 1 lemon thinly sliced

A fűszereket összekeverjük egy tálban: a fokhagymát, a koriandert, a sót, a borsot, az olajjal, a citrom levél-
 vel és egy kis vízzel. Beletesszük a halat a marinádba,
 és 15 percig hagyjuk pácolódni. Ezalatt tegyük a fel-
 szeletelt burgonyát egy tűzálló tálba. A negyedóra
 elteltével tegyük a halat a burgonyára. A marinádot
 felhigítjuk fél liter vízzel, alaposan elkeverjük, és a
 halra öntjük. A tetejére teszünk egy szelet paradicsom-
 ot, citromkarikát és egy szelet paprikát. Lefóliázzuk
 az edényt és 200 fokon 30 percig sütjük. A fóliát le-
 véve, melegen tálaljuk.

Mix the spices in a bowl: garlic, coriander, salt and
 pepper with the oil, lemon juice and a little water. Add
 the fish to the marinade and leave to rest for 15
 minutes. Meanwhile place the sliced potatoes in an
 ovenproof dish laying them flat. Put the salmon fillets
 on top of the potatoes. Add 500ml water to the mari-
 nade, mix well and pour over the fish. Garnish the
 salmon fillets with the slices of tomato, lemon and
 pepper slices. Cover the whole dish with a sheet of tin
 foil and bake in a preheated oven at 200 °C /400°F/gas
 mark 6 for 30 minutes. Take the foil off and serve.

CSIRKE BASTILLA

Csirkés keverék:
 2 ek. olívaolaj
 600g fehérgyömb, felszeletelve
 400g csirkecomb
 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
 1 tk. gyömbér, durvára vágva
 ½ tk. őrölt kurkuma
 2 ek. petrezselyem, apróra vágva
 1 ek. zöldkoriander, apróra vágva
 víz
 3 tk. őrölt fahéj
 7 tk. cukor
 só, bors
Mandulás keverék:
 200 g blansírozott mandula
 2 ek. porcukor
 1 tk. őrölt fahéj
 2 ek. narancsvirág víz
Tojásos keverék:
 3 tojás, felverve
 vaj
 só
 rétestészta-, vagy tavaszitekeres lapok
A kenéshez:
 felvert tojás
 tej



CHICKEN BASTILLA

Chicken mixture:
 2 tbsp olive oil
 600g diced onion
 400g chicken legs
 1 clove garlic, crushed
 1 tsp large ground ginger
 ½ tsp ground turmeric
 2 tbsp freshly chopped parsley
 1 tbsp freshly chopped coriander
 water
 3 tsp ground cinnamon
 7 tsp granulated sugar
 salt & pepper to taste
Almond mixture:
 200 g blanched almonds
 2 tbsp icing sugar
 1 tsp ground cinnamon
 2 tsp orange blossom water
Egg mixture:
 3 large beaten eggs
 butter
 salt
 sheets of filo or spring roll pastry
To glaze:
 beaten egg
 milk

Elkészítjük a csirkés keveréket: olajat forralunk egy
 mély serpenyőben, hozzáadjuk a hagymát, és üveges-
 re pirítjuk. Hozzáadjuk a csirkecombot, a fokhagymát,

Make the chicken mixture: heat the oil in a double
 handled saucepan, add the onion and sweat until soft
 and transparent. Then add the chicken legs, garlic, all

**Előadó:
KHALIL
ABDESSEM**

**a Nomades
termékek
készítője**



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

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
10; 11 APRIL 2008

a fűszereket, a fahéjat és a cukrot, végül felöntjük 150 ml vízzel. Alaposan elkeverjük, lefedjük, hagyjuk forrni, majd még néhány percet főzzük. Ezután felöntjük még annyi vízzel, hogy épp elfedje a csirkét. Visszatesszük a fedőt, és még 20-25 percig főzzük. Adjunk még hozzá fahéjat és cukrot, majd ellenőrizzük, hogy a hús levált-e a csontról (ha még nem, vegyük le a fedőt, és főzzük anélkül az ételt további 10 percig). Ha a hús megfőtt, vegyük ki az edényből, és egy tányéron hagyjuk kihűlni. Távolítsuk el a bőrt, és fejtjük le a húst a csontokról, majd tegyük vissza a serpenyőbe. Közepes lángon, kb. 20 perc alatt főzzük el az alaplé egyharmadát, majd hagyjuk kihűlni. Készítsük el a mandulás keveréket: forraljunk olajat egy serpenyőben, és pirítsuk le rajta aranyszínűre a mandulát. Tegyük át a mandulát egy tálba, és a fennmaradó zsiradékot töröljük ki egy papírtörölkendővel. Adjuk hozzá a többi alapanyagot, majd a narancsvirágvíz segítségével készítsünk belőle pasztát, s tegyük félre.

Készítsük el a tojásos keveréket: olvassunk vaját egy serpenyőben, adjuk hozzá a felvert tojást, és süssük készre, majd tegyük félre. A sütőt 220 fokra előmelegítjük.

Szétszedjük a tavaszitekeres lapokat, de folyamatosan tartjuk lefedve, hogy ne hogy kiszáradjon. Kenjük meg őket olvasztott vajjal. Attól függ, hogy hány tavaszitekeres lapot használunk, hogy mekkora tálat szeretnénk lefedni. Béleljük ki a tálat a tézstalapokkal úgy, hogy az edény falát befedje, s oldalt maradjon elég tészta a befedésre is. Őnztük a mandulás keverék háromnegyedét a tálba, s oszlassuk el. Tegyük egy vajjal megkent tavaszitekeres lapot a tetejére, s nyomkodjuk meg. Tegyük a csirkés keverék nagy részét a tetejére, oszlassuk el úgy, hogy körülbelül 1-1 cm hely maradjon a széleken. A tetejét fedjük be a vajazott tézstalapunkkal. Tegyük rá a tojásos keveréket és oszlassuk el.

Szórjuk meg fahéjjal és porcukorral, majd újból fedjük le a tésztával. A tetejére tegyük rá a maradék mandulás és csirkés keveréket. Hajtsuk rá az oldal lelógó tésztát úgy, hogy teljesen befedje a tetejét, s kenjük meg felvert tojásárgájával és tejjel. 220 fokban süssük 20 percig, vagy addig, míg a tészta aranyárgává nem válik.

KARAMELLIZÁLT FEHÉRHAGYMA ÉS ARANYMAZSOLA KOMPÓT

2 ek. napraforgóolaj
400 g fehérhagyma, közepes vastagra szeletelve
400 g aranymazsola
¼ tk. őrölt gyömbér
50 g vaj, kockákra vágva
2 ek. cukor
1 tk. őrölt fahéj
5 ek. narancsvirágvíz
1 tk. zöldbors, apróra vágva
só, bors
víz

Melegítsünk olajat egy serpenyőben, és pirítsuk le rajta a hagymát. Adjuk hozzá a mazsolát, a gyömbért, a sót és a borsot, és öntsük fel egy kevés vízzel. Adjuk

the spices and herbs, apart from the cinnamon and the sugar. Add 150ml of water. Mix well, cover and bring to the boil. Leave for a few minutes. Add more cold water to just cover the chicken. Put the lid back on and simmer for 20-25 minutes. Add the sugar and the cinnamon. Check if the chicken is falling away from the bone. If it is not, replace the lid and cook for a further 10 minutes. Once the chicken is cooked, remove the legs from the saucepan, transfer to a plate and allow to cool. Remove the skin and take the meat off the bones. Put the meat back into the saucepan. Over a medium heat reduce the mixture until it is a third of the original volume (about 20 minutes). Allow the mixture to cool completely. Make the almond mixture: heat the oil in a frying pan, and fry the almonds until light golden brown. Remove the almonds from the pan and place on absorbent paper, to soak up any excess oil. When cool place the almonds in a food processor. Add the other ingredients except the orange blossom water. Whiz and use enough of the orange blossom water to make a paste. Set aside. Make the egg mixture: heat the butter in a frying pan, add the beaten eggs and lightly scramble. Set aside. To assemble the bastilla Preheat the oven to 220 °C/425 °F/gas mark 7.

Separate the spring roll pastry sheets but keep covered in clingfilm or under kitchen paper to avoid drying out. Brush a deep tart dish with oil or melted butter. Brush a few sheets of the pastry with butter. The number of sheets required will depend on the size of the tart dish you will be using. Place one sheet of pastry at the bottom of the dish, then place sheets around the edges so that the bottom is covered but at least half the sheet is overhanging the edges of the dish. The overhangs will be used to tuck the filling in later. Pour ¾ of the almond mixture into the dish and spread evenly. Place one buttered sheet of pastry on top and press down. Place most of the chicken mixture on top and spread evenly, leaving about 1 cm space around the edges. Place two sheets of buttered pastry on top. Add the egg mixture and spread evenly. Sprinkle with cinnamon and icing sugar. Place one sheet of buttered pastry on top. Sprinkle with the remaining almond and chicken mixtures.

Fold the overhanging sheets of pastry over the top, they should overlap in the centre, seal together with a little beaten egg. Brush the top with beaten egg yolk and milk. Bake the bastilla in a hot oven (220°C) for about 20 minutes or until pastry is golden brown.

CARAMELISED WHITE ONION AND GOLDEN RAISIN COMPOTE

2 tablespoon sunflower oil
400 g white onion sliced (medium thickness)
400 g golden raisins
¼ teaspoon ground ginger
50 g butter cut into cubes
2 tablespoons granulated sugar
1 teaspoon ground cinnamon
5 tablespoons orange blossom water
1 teaspoon chopped coriander
salt and pepper to taste
water

Heat the oil in a frying pan and add the onions. Fry gently for a few minutes or until the onion begins to soften. Add the raisins, ginger, salt and pepper and

**Előadó:
KHALIL
ABDESSEM**

a Nomades
termékek
készítője



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

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2008. ÁPRILIS 10., 11.

hozza a felkockázott vaját és hagyjuk felforrni. Mikor a hagyma felpuhult, adjuk hozzá a cukrot és a fahéjat. Főzzük el a levét, és hagyjuk a hagymát karamellizálódni, végül adjuk hozzá a narancsvirágvizet és a koriandert. Hagyjuk kicsit kihűlni, s tálaljuk a bastilla-val.

cover with water. Then drop the cubes of butter over the onion mixture. Bring to the boil. When the onions are soft, add the sugar and cinnamon and reduce until nearly all the juices have evaporated and the onions start to caramelize. Add the orange blossom water. Stir in the coriander. Check for seasoning, and allow to cool. Serve with the bastilla.

MAROKKÓI MANDULÁSCSÓK

600g darált mandula
200g nádcukor
1 1/2 citrom héja
4-5 csepp mandulakivonat
2 közepes tojás fehérje



600g ground almonds
200g caster sugar
Grated zest of 1 1/2 lemon,
unwaxed
4-5 drops almond essence
2 medium egg white

A porcukor kivételével tegyük az összes hozzávalót egy tálba, és turmixoljuk össze. A porcukrot tegyük egy kis tányérra. A kezünket olajozzuk be kicsit, így nem fog hozzá tapadni a massa. Vegyünk ki diónyi mennyiségű tésztadarabokat és gyúrjunk belőle golyókat. Forgassuk bele porcukorba, kicsit lapítgassuk meg, és tegyük őket egy kivajazott tepsibe. 200 fokon, 15 percig süssük. Kicsit meg fognak barnulni, külsejük ropogós, belsejük lágy lesz.

Put all the ingredients except the icing sugar in a good processor and blend into a soft paste. Put some icing sugar on a small plate. Rub your hands with oil so that the almond paste does not stick to your hands. Take lumps of the paste the size of a large walnut and roll into a balls. Now press one side of each into the icing sugar, flattening it a little, and place it on a buttered oven sheet. Bake in an oven pre-heated to 200°C/Gas mark 6 for 15 minutes. They will be lightly coloured and cracked and soft inside.

BOROK / WINES



**Kreinbacher
Öreg tőkék bora
Somló, 2005**



**Tóth István
Egri bikavér válogatás
2002**

Borospoharainkat a



biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS** fűszereket használ.

ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

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