

MAROKKÓI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST MOROCCAN GASTRONOMY AND COOKING SHOW

**Előadó:
 CHRISTOPHE
 DEPARDAY**

**maitre cuisine
 mesterszakács**

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2009. MÁJUS 23.

BARKOUKECH LEVES

500g tintahal
 500g bárányhús, felkockázva
 1 fehérgyömb, felaprózva
 3 paradicsom, felaprózva
 1 ek. paradicsompüré
 olívaolaj
 só, bors
 1 kk. gyömbérpor
 fél kk. őrölt fahéj
 1g sáfrány
 zöldkoriander, felaprózva
 citrom

Pirítsuk meg közepes lángon, olívaolajon a hagymát, adjuk hozzá a húst, fűszerezzük sóval, borssal, gyömbérrel, sáfránnyal és fahéjjal. Kevergetve pirítsuk legalább öt percig. Adjuk hozzá a paradicsomot, a paradicsompürét és 1,5 liter vizet majd lefedve főzzük tovább 20 percig. Pótoljuk az elfőtt vizet, amikor újra forr a leves, tegyük bele a tintahalat, és gyakran kevergetve főzzük. Tálalás előtt szórjuk meg korianderrel, és ízlés szerint izesítsük meg citrommal.

BARKOUKECH SOUPE

500 grs de calamar
 500grs viande coupée en morceaux agneau
 1 oignon émincé très finement
 3 tomates entières râpées
 1 c à soupe de concentré de tomates
 huile olive
 sel Poivre
 1 c à c de Gingembre poudre
 1/2 c à café de cannelle
 1 grs safran
 quelques branches de coriandre hachées très finement
 citron à la fin pour ceux qui aiment

Faire revenir l'oignon moyen dans l'huile d'olive, sur feu moyen, ajoutez votre viande coupée en morceaux, le sel le Poivre, le safran, le Gingembre et la cannelle bien remuer au moins 5 mn. Ajoutez les tomates râpées, et le concentré de tomates, mouillez avec 1 litre 1/2 d'eau, fermer votre cocotte 20 mn, s'il manque de l'eau n'hésitez pas à en rajouter j'en ai rajouté assez pour faire cuire mes 500 grs de calamar au moins au même niveau qu'au début, dès qu'à ébullition, jetez vos barkoukech ou les calamars remuez souvent, 5 mn avant la fin de cuisson ajoutez une bonne cuillerée à soupe de kosbor (coriandre) hachée très finement.

LENCSESALÁTA

1 lencse konzerv
 125g feta sajt
 1 piros kaliforniai paprika szeletelve
 2 ek. citromlé
 1 ek. olívaolaj
 2 újhagyma felszeletelve
 1 gerezd fokhagyma apróra vágva
 ¼ tk. frissen őrölt feketebors
 ¼ tk. só

Salátástálban kézi habverővel keverjük össze a citromlevet, olajat, sót és borsot. Öntsük bele a leöblített és lecsepegtetett lencsét, a sajtot, a felszeletelt paprikát, hagymát és a fokhagymát majd óvatosan keverjük össze.



SALADE DE LENTILLES

1 boîte de lentilles rincées et égouttées
 (125 g) de fromage feta émietté
 1 poivron rouge épépiné et haché
 2 c. à tab de jus de citron fraîchement pressé
 1 c. à tab d'huile d'olive
 2 oignons verts coupés en tranches
 1 gousse d'ail hachée finement
 1/4 c. à thé de poivre noir du moulin
 1/4 c. à thé de sel

Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter les lentilles, le fromage feta, le poivron rouge, les oignons verts et l'ail, et mélanger pour bien enrober tous les ingrédients. Répartir la salade dans quatre assiettes ou dans des contenants hermétiques. (Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

**Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY**

**maitre cuisine
mesterszakács**

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
23. MAY 2009

CSIGA TAZSIN

200g csiga
200g csirkehús
2 babérlevél
6 ek. ecet
½ citrom
só

Charmoula szós:
500g darabolt paradicsom
1 kk. kurkuma
½ kk. bors
1 kk. paprika
4 ek. olívaolaj
½ kk. csípős paprika
4 gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyem és koriander vegyesen
1 ek. paradicsompüré
magozott zöld olajbogyó, pácolt citrom

Nagy serpenyőben pirítsuk meg a paradicsomot az olajon. Adjuk hozzá a felaprított fűszereket és a fokhagymát, majd keverjük bele a csigát. Kis lángon főzzük. és mielőtt kész, adjuk hozzá az olajbogyót és a citromot. Ízlés szerint burgonyát is tehetünk az ételbe.



TAJINE AUX ESCARGOTS

200 grs d escargots
200 grs de poulet
2 feuilles de laurier
6 c à s de vinaigre
½ citron
sel

Sauce au charmoula:
500 g de tomates râpées finement
1 c à c de curcuma
½ c à c de Poivre
1 c à c de Paprika
4 c à s d'huile d'olive
½ c à c de piment piquant en poudre
4 gousses d'ail
1 bouquet mélange persil-coriandre
1 c à s de concentré de tomate
Des olives vertes dénoyautés et citron confit

Dans une large casserole mettre la tomate et l'huile laisser 2 à 3 mn ajouter les herbes et l'ail le tout écrasés dans le mortier incorporez les escargots et les épices. Laisser réduire sur feu doux. 5 mn avant la fin de cuisson ajouté citron et olives vertes. On peut éventuellement ajouter des pomme de terre dedans

FEKKAS

A tésztához:
500g finomliszt
1 kk. vaj
½ pohár narancsvirágvíz
víz

A töltelékhez:
1 kg mandula
450g cukor
1 kk. fahéj
narancsvíz
50g vaj

Keverjük össze a lisztet, a sót, a vajat, és a narancsvizet egy nagy táliban, majd egy kevés langyos vízzel gyúrjuk, amíg a massa összeáll, és könnyen formázható lesz. Hagyjuk pihenni 15 percig. Közben daráljuk finomra a mandulát a cukorral, majd adjuk hozzá a vajat és a narancsvirágvizet. Gyúrjuk össze ezt a tésztát is, majd formáljunk belőle ujjvastagságú hengereket. A félretett tésztát helyezük gyűrődészkára, nyújtsuk téglalap alakúvá és nagyon vékonyra sodrófával, vagy tésztagéppel. A mandula-hengereket sorban helyezzük a kinyújtott tésztára úgy, hogy maradjon elég tészta a mandula körül ahhoz, hogy a végeit behajtsuk és feltekerhessük. A feltekert tésztákat hajtsuk kifli alakúra, és helyezzük sütőlapra. Kenjük meg vajjal a kifliket, tegyük hűtőszekrénybe és hagyjuk pihenni egy éjszakára. Addig süssük, amíg aranybarnává válnak.



FEKKAS

pour la pâte:
500 g de farine
1 Càc de beurre
1/2 verre de fleur d'oranger
l'eau tiède

la garnitur:
1 kg d'amandes
450 g de sucre
1 Càc de cannelle
d'eau de fleur d'oranger
50 g de beurre

Dans un récipient mélanger la farine, sel, beurre, eau de fleur d'oranger très bien ajouter l'eau tiède malaxer longuement pour rendre la pâte malléable. En faire des boules laisser reposer 15mn. Mélanger les amandes au sucre et passer au moulin électrique pour obtenir une pâte très molle. Ajouter, le beurre, l'eau de fleurs d'oranger. Pétrir énergiquement cette pâte, en faire de petits rouleaux en forme de doigts. Sur une table étaler la pâte très finement avec un rouleau ou avec l'appareil à faire les pâtes. Étirer pour obtenir une couche assez fine en lui donnant la forme d'un rectangle. Déposer les rouleaux d'amandes l'un à côté de l'autre, en veillant à laisser suffisamment de pâte pour la retourner et recouvrir les amandes. Couper à la petite roulette et recourber chaque pièce pour lui donner la forme d'une demi-lune. Disposer ces gâteaux sur une plaque à four et faire le ne9che à l'aide d'un pinceau, Les enduire de beurre. Laisser reposer une nuit. Retrouver de nouveau et mettre au four pour qu'ils prennent une couleur dorée.

BOROK / WINES



Monarchia Noir 2004



Monarchia Zen 2006

Előadó:
CHRISTOPHE
DEPARDAY

maitre cuisine
mesterszakács

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2009. MÁJUS 23.

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