



תודה!

פרטיך התקבלו בהצלחה

להלן הקישור לזום (מומלץ להכנס 10 דקות לפני המועד)

מה נבשל עם השף שאן משה?

ריזוטו פטריות וסלמון
בראוניז שוקולד ובננות

מה נצטרך?

לריזוטו פטריות וסלמון - (מנה לארבעה סועדים)

- 200 גרם חמאה מעולה עד כמה שרק ניתן
- 1 בצל אדום קצוץ דק / הקלאסי זה עם בצלצלי אשלוטס אז אם השגתם ...
- 2 כוסות מלאה באורז המיועד לריזוטו
- 2 כוסות מים
- 1 כוס יין לבן
- 250 מל שמנת מתוקה
- 3 שיני שום
- 1 חופן פטריות מייובשות- מומלץ לא חייב (ניתן לרכוש בסופרמרקט)
- 5 פטריות פורטבלו טריות
- 5 פטריות שמפניון / יער טריות
- 3 גבעולי תימין טריים
- 4 גבעולי בזיליקום טריים
- 50 גרם גבינת פרמזן
- מלח חצי כפית
- 2 קורט פלפל גרוס
- 1 קורט אגוז מוסקט
- 400 גרם סלמון

אופן ההכנה:

בסיר מחממים חצי מכמות החמאה מוסיפים פנימה את הבצל קצוץ והשום מזהיבים קלות ומוסיפים 2 כוסות ריזוטו משובח ככל שהשגתם מערבבים ומוסיפים יין... נותנים ליין להיספג באורז ומוסיפים חצי כוס מים ושוב נותנים לאורז לספוג ככה מוסיפים ומערבבים

את הפטריות המייובשות מכניסים לכוס וממלאים אותה במים רותחים ... את המים והטריות מוסיפים לסיר הריזוטו מערבבים ונותנים לאורז לספוג האורז לאט לאט מוכן ומתחילים להוסיף את השמנת ... כאשר האורז מוכן ודביק מפסיקים להוסיף נוזלים ומתבלים במלח פלפל ואגוז מוסקט מכבים את האש מוסיפים בזיליקום טריים כף חמאה וחופן פרמזן ומערבבים ...

את הסלמון צולים על מחבת לזהטת עם הפטריות הטריות במחבת עם חמאה ותימין כאשר הסלמון מוכן והפטריות צליות מכבים את האש

מעבירים את הריזוטו לצלחת ההגשה מעל מניחים פטריות צליות וסטייק סלמון ומגישים

לבראוניז שוקולד ובננות - (רכבים לתבנית פיירקס בקוטר 28)

- 100 גרם שקית שקדים ללא מלח
- 200 גרם שוקולד מריר קצוץ
- 200 גרם / כוס סוכר
- 165 גרם 3/4 כוס שמן / חמאה
- קורט מלח
- 4 כפות קקאו
- 1/2 כפית אבקת קינמון
- 3/4 כוס קמח תופח
- 4 ביצים שלמות
- 3 בננות בשלות אבל לא רכות מידי !! חתוכות לפרוסות בעובי של 3 ס"מ

אופן ההכנה:

טוחנים את הכל למעט הבננות במעבד מזון על מנת לקצר את זמן ההכנה אפשר גם לערבב בקערה במידה לא רוצים במעבד מזון בסיום מעבירים לתבנית אפיה חד פעמית... או לתבנית פיירקס... מעל מניחים פרוסות בננה אחת לצד השנייה

אופים במשך 20-17 דקות בתנור שחומם מראש על 200 מעלות מוציאים מצננים מקררים היטב או מכניסים לפריזר ... מוצאים חותכים ומגישים ... אני אוהב לשמור אותם בפריזר !

נפגש!

2.2.22
שעה 18:30 | בזום - אצלך במטבח!

סדנת בישול חסכונית במיוחד! עם השף שאן משה

