

ΕΙΔΩΛ

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2001 - ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2002

№ 46 ■ ΔΡΧ. 1.000 € 2,93

Κουζίνα & ποιότητα ζωής

ΚΑΦΕΣ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Τα Χριστούγεννα
των παιδιών

ΣΟΛΟΜΟΣ,
Ο ΠΑΝΤΑ ΦΙΝΟΣ

4 στυλ
για το
γιορτινό τραπέζι

ΔΩΡΟΕΠΙΤΑΓΕΣ
ΑΞΙΑΣ
1.000.000 ΔΡΧ.
ΣΕΛ. 4

Μπλίνις
& delikatessen

ΠΛΟΥΣΙΕΣ,
ΒΕΛΟΥΔΙΝΕΣ
ΣΟΥΠΕΣ

Γαλοπούλα
η βασίλισσα του τραπέζιού





...με Gourmet διάθεση





Γκουρμέ

συνταγές και υπέροχοι γευστικοί συνδυασμοί με ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ. Μια άλλη διάσταση για το γιορτινό τραπέζι. Διαλέξτε το σχήμα που σας εμπνέει, οι επιλογές είναι πολλές και πολύ εμφανίσιμες: *Elbow Rigate, Tagliatelle Tricolore, Gnocchi, Grapes, Twist, Orzo, Farfalle, Racchette, Penne Rigate, Angel Hair ή Spaghetti 6*. Συνδυάστε τα με ακριβή ντελικατέσεν. Απολαύστε τα σαν πρώτο ή κύριο πιάτο και συνοδέψτε τα με βότκα ή σαμπάνια Brut.



TWIST ΜΕ ΡΟΚΦΟΡ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

Υλικό για 5 άτομα

- 500 γρ. TWIST ΗΛΙΟΣ
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 κουταλιές της σούπας σησαμέλαιο ή αραχιδέλαιο
- 100 ml ξηρό αφρώδες κρασί
- 130 γρ. ροκφόρ λιωμένο με πιρούνι
- 1 κουταλάκι του γλυκού ροζ πιπέρι
- 80 γρ. καρυδόψιχα καθαρισμένη και χοντροκομμένη
- 160 ml κρέμα γάλακτος
- και 2 κουταλιές της σούπας για το γαρνίρισμα
- αλάτι
- λίγο άνηθο ψιλοκομμένο

◆ Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους και τα στραγγίζετε καλά. Ζεσταίνετε το σησαμέλαιο ή το αραχιδέλαιο σε αντικολλητικό σκεύος και σοτάρετε το κρεμμύδι. Σβήνετε με το κρασί και το αφήνετε μέχρι να εξατμιστεί σχεδόν τελείως.

◆ Προσθέτετε τα 100 γρ. ροκφόρ και την κρέμα γάλακτος (κρατάτε 2 κουταλιές) και βράζετε 3' μέχρις ότου το τυρί λιώσει. Προσθέτετε το μισό ροζ πιπέρι χοντροτριμμένο, τα μισά καρύδια και λίγο άνηθο και ανακατεύετε.



Αναμειγνύετε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα ροκφόρ και τα σερβίρετε σε πιατέλα.

◆ Χτυπάτε τις 2 κουταλιές κρέμα μέχρι να πήξει και γαρνίρετε το κέντρο της πιατέλας. Σκορπίζετε το ροκφόρ και τα καρύδια που έχετε κρατήσει. Πασπαλίζετε με το υπόλοιπο ροζ πιπέρι και σερβίρετε.

ELBOW RIGATE ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΧΑΒΙΑΡΙ

Υλικό για 5 άτομα

- 500 γρ. ELBOW RIGATE ΗΛΙΟΣ
- 4 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 100 ml βότκα
- 250 γρ. σολομό καπνιστό
- 50 γρ. χαβιάρι μαύρο
- 40 γρ. μπρικ (αυγά σολομού)
- 180 γρ. κρέμα γάλακτος
- αλάτι
- άσπρο πιπέρι



◆ Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους και τα στραγγίζετε καλά. Κρατάτε 1-2 κουταλιές της σούπας από το νερό τους. Ζεσταίνετε το βούτυρο σε αντικολλητικό σκεύος και σοτάρετε τα κρεμμυδάκια με το μισό καπνιστό σολομό ψιλοκομμένο για 2'-3'.

◆ Σβήνετε με τη βότκα και συνεχίζετε το βράσιμο 3'. Κατόπιν προσθέτετε την κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι και βράζετε 5' μέχρις ότου δέσει η σάλτσα. Ζαναρίνετε τα ζυμαρικά στην κατσαρόλα μαζί με το νερό που κρατήσατε.

◆ Προσθέτετε στα ζυμαρικά τη σάλτσα με το σολομό και τη βότκα και ανακατεύετε γρήγορα. Σερβίρετε σε βαθιά πιατέλα. Φτιάχνετε φολιές με τις υπόλοιπες φέτες του σολομού και μοιράζετε εκεί το χαβιάρι. Γύρω γύρω διακοσμείτε με μπρικ. Σερβίρετε αμέσως.

