



חג של טעמים חדשים

מנות כשרות לפסח בשילובי טעמים עכשוויים



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

מבוא

השנה יצרנו עבורכם חוברת פסח עם מתכוני מנות לחג בסגנון פיוז'ן: מנות ממדינות שונות לצד מנות קלאסיות מהמטבח המקומי שלנו. המנות מתאפיינות בצבעים עזים ובעיבודי רטבים חדשים ומפתיעים. המנות מתאימות גם להגשת בופה וגם להכנה אקטיבית בעמדת שף לעיני האורחים.

בברכת חג פסח שמח וכשר,
מהשותפים שלך ביוניליוור.



שף שמוליק אלגרנטי,
שף ערוץ מלונות ואולמות

תוכן עיניינים

3..... מתכוני מנות כשרות לפסח.

10..... חומרי גלם למנות.



בשר ראש וירקות שורש

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג בשר ראש עגל
300 גרם ארטישוק ירושלמי
100 גרם בצל לבן
100 גרם גזר
100 גרם סלרי
50 גרם פטריות שמפיניון
50 גרם שיני שום
20 גרם עלי מרווה

1/2 ליטר רוטב יין אדום "קנור"

750 גרם אבקה להכנת פירה "קנור"

300 מל' מים

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מערבבים את בשר הראש עם שמן זית, מלח ופלפל ומכניסים לתנור לחום של 250 מעלות למשך עשר דקות.
2. במקביל מחממים מחבת ומטגנים את כל הירקות עד להזהבה.
3. מוסיפים את רוטב היין האדום, בשר הראש ועלי המרווה ומערבבים היטב.
4. מבעולים עד אשר בשר הראש רך לגמרי (ניתן להעביר לגסטרונום בשלב הזה ולהמשיך בישול בתנור).
5. מכינים פירה לפי ההוראות שעל האריזה.
6. מסדרים בצלחת הגשה את הפירה ועליו את הבשר יחד עם הרוטב וירקות השורש. ניתן להוסיף מעט עלי מרווה מטוגנים לקישוט מעל.



פורקטה עוף

רכיבים ל-10 מנות:

2 עופות ללא עצמות

8 כפות ממרח פסטו בזיליקום "הלמנ'ס"

50 גרם עלי טימין

20 עלי מרווה

100 גרם פיסטוק קלוי

100 גרם קשיו קלוי

200 גרם ערמונים קלופים

500 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מניחים את העוף על משטח עבודה כשהעור כלפי מטה.
2. עושים חתכים לאורך העוף אך לא עד הסוף על מנת שחומרי הגלם יכנסו פנימה
3. מורחים על כל העוף בצורה שווה את ממרח הפסטו בזיליקום ומפזרים מעל את עשבי התיבול, קשיו, פיסטוק וערמונים יחד עם מעט מלח ופלפל.
4. מגלגלים את העוף וקושרים אותו בעזרת חוט קשירה או רשת ועוטפים במרינדה של צ'ילי מתוק.
5. מכניסים לתנור לחום של 170 מעלות למשך 45 דקות.
6. חותכים לפרוסות ומגישים.



קרב דג בורי ברוטב לימון

רכיבים ל-10 מנות:

לקרב דג:
1 קילו דג בורי (נקי מעצמות ועור)
100 גרם בצל לבן
100 גרם פטרוזיליה
150 גרם קמח מצה
1 ביצה
מלח
פלפל שחור טחון

לרוטב לימון:

1/2 ליטר רוטב לימון ושמן זית "הלמניס"

250 מל' מים
2 יח' שומר פרום לשישיות
1 פלפל צ'ילי
1 לימון פרסי
1 לימון פרום
5 יח' שיני שום
עלי שמיר לקישוט
סומק

אופן הכנה:

- מכינים את קרב הדג: קוצצים דק בסכין את הדג, הבצל הלבן והפטרוזיליה (ניתן גם לטחון במטחנה הכל יחד).
- מערבבים את כל מרכיבי הקרב היטב עד לאחידות מלאה וקבלת מרקם דביק.
- מכניסים את המסה למקרר לכמה שעות ולאחר מכן מקבבים וסוגרים על הגריל (רק לקבלת פסי גריל יפים).
- מכינים את הרוטב: מחממים מחבת וצולים היטב את השומר, שיני השום ופלפל צ'ילי.
- מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב ומביאים לרתיחה.
- מוסיפים את קרב הדג לבישול קצר.
- מתקנים טעמים ומעבירים הכל לצלחת הגשה.
- מעטרים בעלי שמיר וסומק.



לזניית מצות ובולונז

רכיבים ל-10 מנות:

חבילת מצות

1 ק"ג בשר טחון

200 גרם גזר

200 גרם בצל לבן

200 גרם סלרי

100 מל' יין אדום לבישול

1 ק"ג רוטב פולפה "קנור"

1/2 ליטר קצפת צמחית/ חלב סויה

100 גרם עלי בזיליקום

50 גרם שום כתוש

מלח

פלפל שחור גרוס

אגוז מוסקט

אופן הכנה:

1. מכינים בולונז - מטגנים את ירקות השורש והשום, מוסיפים את הבשר וממשיכים לבשל היטב. מוסיפים את היין האדום ומאדים לגמרי.
2. מוסיפים את רוטב הפולפה, הבזיליקום, התבלינים והדגש וממשיכים לבשל עד לצמצום מוחלט של הנוזלים.
3. מקררים ומניחים בצד.
4. מרכיבים את הלזניה: שכבה ראשונה, דפי מצה שהרטבנו קלות מראש ומעל שכבה נדיבה של בולונז וכך עוד פעמיים. בשכבה העליונה נערבב קצפת צמחית/חלב סויה יחד עם פולפה ביחס של 1:1 עם מלח, פלפל ובזיליקום קצוץ ונכניס לתנור לחום של 160 מעלות למשך 20 דקות או עד השחמה קלה של השכבה העליונה.
5. נחתוך למנות ונסדר על צלחת הגשה בעיטור עלי מיקרו בזיליקום.



פאייה דגים

רכיבים ל-10 מנות:

6 יח' פילה לברק חתוך לחצאים

1/2 ק"ג אורז עגול

1/2 ק"ג סופריטו ירקות

1.3 ק"ג דגש עוף "קנור" עם זעפרן

100 גרם אפונה

300 גרם מיקס פלפלים בצבעים

יין לבן

לימון טרי

שמן זית

מלח ופלפל

סופריטו ירקות לפאייה:

1 ק"ג בצל לבן

1 ק"ג גבעולי סלרי

1 ק"ג פלפל אדום

1 ק"ג פלפל ירוק

1/2 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

הכנה מוקדמת:

1. חותכים את כל הירקות לקוביות קטנות.
2. מבשלים את הבצל, הסלרי ולבסוף את הפלפלים.
3. מוסיפים את רוטב הפולפה וממשיכים לבשל עד לרתיחה.
4. מתקנים טעמים עם מלח ופלפל.

אופן הכנת הפאייה:

1. מחממים במחבת את הסופריטו ומוסיפים את האורז.
2. מוסיפים מעט יין לבן, מאדים ומעבירים לגסטרונום.
3. מוסיפים את הדגים עם העור כלפי מעלה, ממליחים ומפלפלים וסוחטים מעט לימון מעל.
4. מוסיפים לגסטרונום את הצייר על בסיס "דגש" עוף ומכניסים לתנור.
5. שוחמם מראש על 180 מעלות ל-25 דקות.
5. מעבירים לכלי הגשה בצורה מסודרת.



סלט עלים ובטטות צליות

רכיבים ל-10 מנות:

2 לבבות חסה

1/2 שקית עלי ארוגולה

5 בטטות קטנות

2 בצל סגול

50 גרם קשיו קלוי

50 גרם שקד קלוי

150 מל' רוטב לימון ושמן זית לסלט "הלמנ'ס"

150 גרם רוטב קרמל מלוח "קארט ד'אור"

עלי מיקרו לקישוט

מלח

פלפל שחור

אופן הכנה:

1. צולים את הבטטות והבצל הסגול עם מלח, פלפל ושמן זית בתנור עד להשחמה.
2. שוטפים את החסות וקורעים לחתיכות גסות יחד עם עלי הארוגולה.
3. מערבבים את החסות עם רוטב לימון שמנ"ז ומניחים בצלחת ההגשה.
4. מסדרים מעל את הירקות הצלויים, קשיו, שקדים ועלי מיקרו.
5. מזלפים בנדיבות רוטב קרמל מלוח מעל הירקות ומגישים.



סלט אטריות שעועית אסייתי

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 חבילה אטריות שעועית
- 200 גרם מלפפון
- 200 גרם צנונית
- 200 גרם אגוז
- 200 גרם גזר
- 200 גרם כרוב סגול
- 100 גרם כוסברה
- 100 גרם בצל ירוק
- 200 גרם בוטנים קצוצים
- 10 מקלות צ'ופסטיק

לרוטב הדריס אסייתי:

500 גרם רוטב הדריס "הלמניס"

200 גרם רוטב טריאקי "קנור"

10 גרם שמן שומשום

20 גרם עלי בזיליקום

אופן הכנה:

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות על האריזה ומקררים.
2. חותכים את כל הירקות לגזילינים דקים.
3. מכינים רוטב לסלט: טוחנים את רוטב ההדריס, הטריאקי, הבזיליקום ושמן השומשום לרוטב אחיד.
4. מתבלים את הסלט יחד עם הרוטב ועשבי התיבול ומתקנים טעמים במקרה הצורך.
5. מגישים בתוך קערות שעליהן מונח נייר כרגמנט בהדפסת עיתון, בוזקים מעט בוטנים קצוצים וסוגרים עם מקל צ'ופסטיק.



מוצרי יוניליוור פודסולושנס



רוטב ויניגרס הדרים
"הלמנ'ס"



רוטב לימון ושמן זית
"הלמנ'ס"



קרמל מלוח "קארט ד'אור"



רוטב טריאקי "קנור"



רוטב יין אדום "קנור"



רוטב צ'ילי מתוק "קנור"



רוטב עגבניות
פולפה "קנור"



פירה "קנור"



דגש בטעם עוף
"קנור"



ממרח פסטו בזיליקום
"הלמנ'ס"



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

