

מבחר מתכונים פסח



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



קבב דג בורי ברוטב לימון עם שמן זית

רכיבים ל-10 מנות:

לקבב 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

אופן הכנה:

מכינים את הקבב דג:

- קוצצים דק בסכין את הדג, הבצל הלבן והפטרוזיליה (ניתן גם לטחון במטחנה הכל יחד).
- מערבבים את כל מרכיבי הקבב היטב עד לאחידות מלאה וקבלת מרקם דביק.
- מכניסים את המסה למקרר לכמה שעות ולאחר מכן מקבבים וסוגרים על הגריל (רק לקבלת פסי גריל יפים).

לרוטב לימון:

1/2 ליטר רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

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

מכינים את הרוטב:

- מחממים מחבת וצולים היטב את השומר, שיני השום ופלפל צ'ילי.
- מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב ומביאים לרתיחה.
- מוסיפים את הקבב דג לבישול קצר.
- מתקנים טעמים ומעבירים הכל לצלחת הגשה.
- מעטרים בעלי שמיר וסומק.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



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 פירה
- 40 גרם מרק בטעם בקר "קנור"
- 500 מ"ל 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, מרק בטעם בקר, מים, בשר הראש ועלי המרווה ומערבבים היטב.
4. מבשלים עד אשר בשר הראש רך לגמרי (ניתן להעביר לגסטרונום בשלב הזה ולהמשיך בישול בתנור)
5. מסדרים בצלחת הגשה את הפירה ועליו את הבשר יחד עם הרוטב וירקות השורש. ניתן להוסיף מעט עלי מרווה מטוגנים לקישוט מעל.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



פורקטה עוף

רכיבים ל-10 מנות:

2 עופות ללא עצמות

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. מפזרים על כל העוף 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.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



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 מ"ל יין אדום לבישול

1 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

1/2 ליטר קצפת צמחית/חלב סויה

100 גרם עלי בזיליקום

100 גרם אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

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 ואבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" 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.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



סלט איטריות שעועית אסייתי

רכיבים ל-10 מנות:

1 חבילה אטריות שעועית

200 גרם מלפפון

200 גרם צנונית

200 גרם אננס

200 גרם גזר

200 גרם כרוב סגול

100 גרם כוסברה

100 גרם בצל ירוק

200 גרם בוטנים קצוצים

10 מקלות צ'ופסטיק

לרוטב אסייתי:

400 גרם רוטב סצ'ואן "קנור"

100 גרם צ'ילי מתוק "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 לג'וליינים דקים.

3. מכינים רוטב לסלט: טוחנים את רוטב

הסצ'ואן, הצ'ילי המתוק, 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

פרגמנט בהדפסת עיתון, בוזקים מעט בוטנים

קצוצים וסוגרים עם מקל צ'ופסטיק.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



סלט עלים ובטטות צלויים

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 מ"ל רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

150 גרם סירופ בטעם מייפל "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 ושמן זית ומניחים בצלחת ההגשה.
4. מסדרים מעל את הירקות הצלויים, קשיו, שקדים ועלי מיקרו.
5. מזלפים בנדיבות סירופ בטעם מייפל מעל הירקות ומגישים.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



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 אבקת תיבול דגש בטעם 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"

אופן הכנה:

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 ואת האפונה.
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 אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" ומכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-25 דקות.
5. מעבירים לכלי הגשה בצורה מסודרת.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

חג שמח!

יוניליוור פודסולושיונס ישראל

רח' גלבוע 3, ת.ד. 208, קריית שדה התעופה, נתב"ג 701990

www.unileverfoodsolutions.co.il | 1-800-783-783



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com