



פילה מושט מטוגן

מוגש על רטאטוי ירקות ושעועית לבנה

אין כמו מנת דג ברטאטוי כדי לשמח לב אורחים שלא רוצים בורקס למנה ראשונה, או שמעדיפים מנה פרווה. אבל כשמכינים כמויות גדולות לא קל לחתוך כל כך הרבה ירקות לחתיכות קטנות ואחידות. לכן חתכתי את כל הירקות של הרטאטוי **בעזרת הסכין 9 מ"מ של הסלייסר** - היה מדהים לראות כיצד כולם נחתכו במהירות ובאחדות.

פרווה | קל | חומרים זמינים | זמן הכנה: 30 דקות

לדגים:	לרטאטוי:
6 פרוסות פילה מושט (אמנון)	1/4 כוס שמן זית
מלח	1 בצל סגול חתוך לקוביות קטנות
פלפל שחור גרוס	1/2 חציל לא מקולף חתוך לקוביות קטנות
שמן לטיגון (סויה, קנולה או חמניות)	1 קישוא כהה (זוקיני) לא מקולף חתוך לקוביות קטנות
1 קישוא בהיר לא מקולף חתוך לקוביות קטנות	1 קישוא קטנות
1 פלפל ירוק בהיר חתוך לקוביות קטנות	200 גרם דלעת חתוכה לקוביות קטנות
1 כוס שעועית לבנה מבושלת	

3 שיני שום פרוסות	2 שיני שום כתושות
6 עלי בזיליקום טריים חתוכים לרצועות	2 כפות פטרוזיליה קצוצה
1 עגבנייה חתוכה לקוביות	2 כפות בזיליקום טרי קצוץ
10 עגבניות שרי חצויות	1 כפית לימון חתוך בקליפתו לקוביות קטנות
1/2 כוס יין לבן יבש	1/2 פלפל ירוק חריף חתוך לקוביות קטנות - לבחירה
כפית תימין טרי	לעיטור:
	עלי תימין טריים

מכינים את הרטוב: מערבבים את כל המצרכים ושומרים בצד, לשלב ההגשה.

מכינים את הרטאטוי: מחממים שמן זית במחבת רחבה, מוסיפים את הבצל, מטגנים על אש גבוהה שלוש-ארבע דקות עד שהוא מתרכך ומוציאים למסננת, לניקוז עודפי השמן.

מטגנים ומסננים באותו אופן, בזה אחר זה, את החציל, את הקישואים, את הפלפל ואת הדלעת.

באותה מחבת מטגנים את השום עד שהוא מזהיב, מוסיפים את קוביות העגבנייה, את הבזיליקום, את התימין ואת היין הלבן ומבשלים חמש דקות על אש גבוהה, עד שרוב היין מתאדה. מחזירים למחבת את כל הירקות, מצרפים את עגבניות השרי החצויות ואת השעועית הלבנה המבושלת, מערבבים, מבשלים דקה למיזוג הטעמים ומכבים את האש.

מכינים את הדגים: ממליחים ומפלפלים את הדגים. מחממים שמן במחבת גדולה לחום בינוני גבוה ומטגנים את הדגים ארבע דקות - שתי דקות על כל צד.

מגישים: מסדרים בכל צלחת שלוש כפות רטאטוי, דג, מעט מהרטוב וגבעול תימין.



קייק פלפלים בשלושה צבעים וגבינה בולגרית

חלבי | קל | חומרים זמינים | זמן הכנה: 10 דקות, זמן אפייה: 45 דקות

הקייק במרקם לח ועסיסי, משוּבץ בפלפלים בשלוש צבעים שקצצתי בשתי דקות בדיוק **בעזרת הסכין 6 מ"מ של סלייסר** - קיצור דרך משמעותי!

3 ביצים
150 גרם קמח לבן
1 שקית אבקת אפייה
1/2 כוס שמן קנולה או סויה
1/2 כוס חלב פושר
200 גרם גבינה בולגרית חתוכה לקוביות
1 פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות
1 פלפל ירוק חתוך לקוביות קטנות
1 פלפל צהוב חתוך לקוביות קטנות
מלח ופלפל שחור

מחממים תנור לחום בינוני - 180 מעלות. טורפים את הביצים בקערה בינונית. מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה ומערבבים. יוצקים את השמן והחלב בזרם דק תוך כדי ערבוב, מוסיפים את הפלפלים ואת הגבינה הבולגרית, ממליחים ומפלפלים, מערבבים ויוצקים לתבנית אפייה. אופים 45 דקות.

מאסטר ארוחה

יש קובייה הנדסית, יש קובייה הונגרית, יש נפח של קובייה ובעזרת סלייסר - גם קובייה חגיגית < מכשיר המאסטר הוא המאסטר של מעבדי המזון הידניים. נוח לשימוש, מקצר תהליכי עבודה ויש בו אפילו מכל לאחסון

מתכונים והכנה: מרילין איילון
צילום: תומר בורמד
סגנון: ענת לבל





סלט אדום, מנגו ובוטנים מלוחים

מנגו ובוטנים מלוחים

פרוזה | קל | חומרים זמינים
זמן הכנה: 10 דקות

הכנסתי את הירקות עם הבוטנים למאסטר סלייסר, ותוך שלושה סיבובים הסלט היה מוכן. את כל הסלט שהוכן עבור הצילומים לקחתי באותו כלי לשיעור שאני משתפת בו, והוא הפך למסמר הערב.

לסלט:

ראש כרוב אדום קטן קצוץ דק
צרור עירית קצוצה
כוס נבטי ברוקולי
100 גרם (1 כוס) בוטנים קלויים מלוחים
קצוצים
1 מנגו חתוך דק

לרוטב:

2 שיני שום קצוצים
1/4 כוס שמן קנולה או חמניות או סויה
1/4 כוס חומץ
1 כפית סוכר חום
מלח ופלפל שחור

מכינים את הרוטב: מכניסים את כל הרכיבים לצננת קטנה, סוגרים ומנערים.

מכינים את הסלט: מערבבים את כל המצרכים של הסלט בקערה גדולה, יוצקים את הרוטב, מערבבים ומגישים.

פאי שקדים ושזיפים אדומים

מכינים את הבצק: מכניסים לקערה של מעבד מזון את הקמח, המלח, אבקת הסוכר וסוכר הווייל ומערבבים. מוסיפים את החמאה החתוכה ומעבדים עד לקבלת בצק דמוי פירורים דקים, כמו סולת. מוסיפים את המים, מערבבים מעט, אוספים את הבצק לכדור, עוטפים ושומרים במקרר עשר דקות. **מכינים את קרם השקדים:** מכניסים לקערה בינונית את כל הרכיבים ומערבבים עד לקבלת מרקם משחתי.

מכינים את המליח: מכניסים את כל הרכיבים לקערה גדולה ומערבבים.

מרכיבים את הפאי ואופים: מחממים תנור לחום בינוני, 180 מעלות.

מחלקים את הבצק לשני חלקים, אחד מעט יותר גדול מהאחר. מרדדים את החלק הגדול יותר במערוך, על משטח מעט מקומח, לעיגול שיכסה את כל התבנית, כולל השוליים ומעט מעבר להם. מסדרים אותו על התבנית. יוצקים את קרם השקדים על תחתית הבצק שבתבנית ומיישרים בעזרת מרית. מוציאים את השזיפים מהקערה בעזרת כף מחוררת ומניחים אותם על קרם השקדים, בערמה. הכמות גדולה, וזה בסדר, שכן הנפח מצטמצם באפיה. מרדדים את החלק השני של הבצק על משטח מקומח ומניחים אותו מעל השזיפים לכדי כיסוי מלא. מצמידים את השוליים באצבעות לסגירת הפאי, חורצים שישה חריצים בבצק בעזרת סכין חדה ואופים כארבעים דקות או עד שהמאפה זהוב.

כשהפאי מקורר, מפזרים אבקת סוכר ומגישים, אפשר לצד גלידת וייל.

שפע השזיפים נקצצים במאסטר סלייסר בשני סיבובים, וחיש נערמים על קרם השקדים. במהלך האפיה הכל מתמזג יחד, וניחוחות משכרים אופפים את הבית. אחד הטעימים.

חלבי | רמת קושי בינונית | חומרים זמינים | זמן הכנה: 30 דקות, אפיה: 40 דקות

תבנית פאי מתפרקת בקוטר 26 ס"מ

לבצק:

300 גרם (2 כוסות + 2 כפות) קמח

קורט מלח

1 כף אבקת סוכר

1 שקית סוכר וניל

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1/3 כוס מים קרים

לקרם השקדים:

80 גר חמאה רכה מאוד (אך לא נוזלית)

100 גרם (1/2 כוס) סוכר

2 ביצים

120 גרם (כוס דחוסה) אבקת שקדים (שקדים טחונים)

1 כף ברנדי

2 טיפות תמצית שקדים

למליח השזיפים:

8 שזיפים אדומים בשלים קצוצים גם במאסטר סלייסר

3/4 כוס סוכר

כף גרודת לימון

2 כפות אבקת שקדים (שקדים טחונים)

בנוסף: אבקת סוכר



"את כל הסלט שהוכן עבור הצילומים לקחתי במאסטר סלייסר לשיעור שאני משתפת בו, והוא הפך למסמר הערב"

