



РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ
ПРАЗДНИЧНОГО
СТОЛА

WRAP С КРЕВЕТКАМИ В РИСОВОЙ БУМАГЕ

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

Рисовая бумага 200гр
Креветки 200гр
Листья салата Айсберг 150гр
Фунчоза 100гр
Соус соевый 50мл
Мед 2 ст л
Имбирь корень 50гр
Чили красный перец 1 шт
Огурец свежий 2шт
Рукола 125гр
Авокадо 2шт
Орех кедровый 50гр

Приготовление:

1. Подготовить овощи (помыть, и нарезать соломкой)
2. Сделать соус: смешать соевый соус, мед, мелконарезанный чили перец и корень имбиря
3. Заварить фунчозу (залить кипятком на 2-3 минуты, после слить воду и резко охладить)
4. Сварить креветки (в подсоленной воде сварить креветки – 3-4 минуты на среднем нагреве)
5. Размочить рисовую бумагу и свернуть ролл со всеми ингредиентами
6. Подавать, предварительно разрезав пополам, с соусом



ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В СОЛИ

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

Форель размер 1/1,5кг -1шт
Цукини 1 шт
Соль мелкая пищевая 2 кг
Яйцо куриное 4 шт
Лимон 2 шт
Томат спелый 3 шт
Тимьян 1 веточка
Соль
Капуста брокколи 300 гр

Приготовление:

1. Капусту брокколи и цукини (нарезанный сегментами) – бланшировать 1 минуту в подсоленной воде
2. Томат и лимон нарезать на дольки.
3. Взбить куриный белок до острых пик и смешать с солью
4. Подготовленную форель посолить изнутри и начинить томатами, брокколи, цукини, лимоном и тимьяном
5. Выложить соль на противень, поверх выложить рыбу и «укрыть» солью. После поставить в разогретую духовку при 180 градусах на 20 минут.
6. После разбить соль и сервировать форель



ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛИ

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

Шоколад горький 300 гр
Кокосовое молоко (или любое
альтернативное) 400 гр
Какао 200 гр
Орех кедровый 50гр

Приготовление:

1. Растопить шоколад на водяной бане
2. Смешать с кедровыми орехами и кокосовым молоком
3. Дать смеси остыть
4. Сформовать трюфели и обвалять в какао

