



WMF

КНИГА РЕЦЕПТІВ

РЕЦЕПТИ СМАЧНИХ СТРАВ
ДЛЯ КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ
WMF PROFİ PLUS PERFECTION



ЗМІСТ



Бургер з телятини з авокадо та манго	4
Вегетарианська бріюш з грушею та волоськими горіхами	6
Багет з курячою грудкою, фенхелем та руколою	8
Паніні з курячою грудкою та ананасом	10
Філе лосося в соусі теріякі	12
Обсмажений на грилі домашній хліб с біфштексом	14
Ковбаски сальсічча	16
«Башточки» з обсмажених на грилі овочів	18
Філе з телятини з обсмаженими на грилі персиками	20
Бургери з баранини	22
по-східному з сальсою з манго	

БУРГЕР 3
ТЕЛЯТИНИ 3
АВОКАДО ТА
МАНГО



Бургер з телятини з авокадо та манго



 4 порції

 Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

Для бургерів:

4 булочки для бургерів
800 г фаршу з яловичини
1 авокадо, нарізане скибочками
1 велике манго, нарізане скибочками
1 червона цибулина, нарізана тонкими кільцями
Салат (наприклад, салат айсберг, качаний салат або салат ромен)
Діжонська гірчиця Майонез
8 скибочок сиру чеддер
Кінза
Тайський базилік

Для соусу з чилі та помідорів:

1 цибуля-шалот (порубаний)
1 зубчик часнику (порубаний)
Оливкова олія
2 ст. л. цукру
6-8 помідорів (порубаних) 2
перцю чилі, нарізаних тонкими кільцями
сіль
перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Для соусу з чилі та помідорів обсмажте цибулю-шалот в невеликій кількості оливкової олії. Додайте часник і цукор. Як тільки цукор злегка карамелізується, додайте помідори і дайте рідині повільно випаруватися. В кінці додайте перці чилі і приправте суміш сіллю та перцем за смаком.

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть «Ручний» режим і обсмажте скибочки манго і авокадо до бажаного ступеня готовності. В цей час змішайте майонез з діжонською гірчицею.

За допомогою прес-форми (або вручну) сформуєте 4 котлети з фаршу яловичини вагою по 200г. Тепер виберіть режим «Бургер» і викладіть котлети на розігріту гриль-панель. Обсмажуйте їх до бажаного ступеня готовності. Потім швидко покладіть по дві скибочки сиру чеддер на кожну котлету.

В кінці нанесіть суміш з діжонської гірчиці і майонезу на нижню булочку для гамбургера, зверху покладіть лист салату, червону цибулю, листя тайського базиліка, скибочки манго, котлету з яловичого фаршу, скибочки авокадо і посипте кінзою. Потім додайте соус з чилі і помідорів

ВЕГЕТАРІАНСЬКА
БРІОШ З ГРУШЕЮ ТА
ВОЛОСЬКИМИ
ГОРІХАМИ

WMF



Вегетаріанська бріош з грушею та волоськими горіхами



4 порції



Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 бріош
2-3 ароматних груші
Салат фризе
Селера
150 г волоських горіхів
2 ст. л. коричневого цукру
Шавлія
6 ст. л. мигдалевого крему
6 ст. л. сметани (для вегетаріанського рецепту використовується соєвий йогурт)
Васабі
Сіль флер-де-сель
Сіль
Перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Для крему з васабі змішайте мигдалевий крем, сметану і васабі та приправте за смаком сіллю і перцем. Обережно розтопіть цукор у сковорідці з антипригарним покриттям, додайте волоські горіхи і карамелізуйте суміш. Швидко викладіть її на папір для випічки і злегка посипте сіллю флер-де-сель. Після того, як карамелізовані горіхи охолонуть, крупно порубайте їх.

Наріжте бріош на шматочки товщиною приблизно 3 см. Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть «Ручний» режим і швидко обсмажте бріош до бажаного ступеня готовності. Увага: хліб дуже швидко набуває коричневого кольору!

Наріжте грушу на шматочки товщиною приблизно 1 см і також обсмажте їх в режимі «Ручний».

Нанесіть крем з васабі на обсмажені шматки хліба. Зверху викладіть лист салату фризе, обсмажені груші і карамелізовані горіхи, посипте рубаною шавлією, сіллю і перцем.

БАГЕТ З КУРЯЧОЮ
ГРУДКОЮ, ФЕНХЕЛЕМ
ТА РУКОЛОЮ



Багет з курячою грудкою, фенхелем та руколою



 4 порції

 Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 курячі грудки з шкірою
2 невеликих бульби фенхеля
1 радіккіо
2 ст. л. меду
1 ст. л. соєвого соусу
2 ст. л. апельсинового соку
Натерта на тертці цедра апельсина
3 ст. л. соусу айоли (наприклад, того, який використовується в рецепті «Обсмажений на грилі домашній хліб з біфштексом») 3 ст. л. сметани
Багет

ПРИГОТУВАННЯ:

Для крему змішайте соус айоли та сметану. Для маринаду з'єднайте мед, соєвий соус, сік, цедру апельсина і покрийте цією сумішшю курячі грудки.

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть режим «Птиця» і викладіть на гриль-панель обидві курячі грудки. Обсмажуйте до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про готовність, а світлодіодний індикатор не підсвітиться білим. Ненадовго відкладіть м'ясо в сторону, а потім наріжте його на шматки по діагоналі. Ще раз збризніть м'ясо маринадом.

Наріжте фенхель на шматки товщиною приблизно 0,5 см і швидко обсмажте їх на контактному грилі в режимі «Ручний». Розріжте багет навпіл уздовж і швидко обсмажте його на контактному грилі в режимі «Ручний».

Потім нанесіть крем. Викладіть на багет фенхель і курячу грудку, потім додайте руколу і зверху накрийте другою половинкою багета.

При бажанні можна додати ще трохи маринаду.

ПАНІНІ З КУРЯЧОЮ
ГРУДКОЮ ТА
АНАНАСОМ

WMF



Паніні з курячою грудкою та ананасом



4 порції



Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 булочки для паніні
2 курячі грудки вагою по 300 г
8 тонких скибочок свіжого ананасу
Салат (наприклад, салат айсберг, качанний салат або салат ромен)
1 гранат
150 г вершкового сиру
Рубаний пучок свіжих трав (наприклад, шніт-цибуля, петрушка, базилік і кріп)
Оливкова олія
Сіль
Перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть програму «Птиця», викладіть курячі грудки на гриль-панель, підсмажте їх до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про готовність, а світлодіодний індикатор не підсвітиться білим.

Щоб обсмажити скибочки ананаса, оберіть режим «Ручний», викладіть їх на гриль-панель і обсмажуйте до апетитного кольору.

В цей час змішайте вершковий сир з рубаними травами, додайте трохи оливкового масла, сіль і перець і нанесіть кремову суміш на хліб для паніні, накривши зверху листом салату. Тепер викладіть на лист салату обсмажені скибочки ананаса і шматочки курячої грудки, посипте зернами граната і накрийте зверху другою половинкою булочки для паніні. Потім виберіть режим «Паніні» і обсмажте паніні з двох сторін.

Якщо вам подобається гостра їжа, одну з булочок для паніні можна змастити соусом з чилі та помідорів, який використовується в рецепті "Бургер з яловичини з авокадо і манго".

ФІЛЕ ЛОСОСЯ В
СОУСІ ТЕРІЯКІ

WMF



Філе лосося в соусі теріякі



4 порції



Час: 40 хв

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 філе лосося вагою по 200-250 г
4 невеликих черешків капусти бок-чой
4 ст. л. меду
Соевий соус Tamari або Shoyu
За бажанням імбир
1 зубчик часнику (тертий)
Насіння чорного кунжуту
Пагони різних рослин, наприклад гороху, редису і сої
Рисовий оцет
Кунжутна олія
Сіль
Перець
Мед

ПРИГОТУВАННЯ:

Зробіть маринад з меду, тертого імбиру, тертого часнику і соєвого соусу. Покрийте маринадом філе лосося.

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, виберіть режим «Риба» і викладіть філе лосося на гриль-панель. Максимально допустима ступінь обсмаження лосося - Medium.

В кінці негайно посипте рибу насінням чорного кунжуту.

Візьміть черешки капусти бок-чой і швидко обсмажте їх на контактному грилі в режимі «Ручний». Зверху полийте маринадом.

Для заправки змішайте рисовий оцет, сіль, перець, мед і кунжутну олія і полийте цією сумішшю пагони.

ОБСМАЖЕНИЙ НА
ГРИЛІ ДОМАШНІЙ ХЛІБ
С БІФШТЕКСОМ

WMF



Обсмажений на грилі домашній хліб с біфштексом



4 порції



Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 шматки м'якого домашнього
хліба
400 г біфштекс
2 пучка руколи
400 г жовтих томатів черрі
2 яєчних жовтки
Рапсова олія
Зубчик часнику
Сіль
Перець

ПРИГОТУВАННЯ:

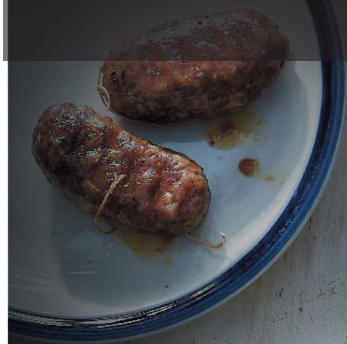
Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, виберіть режим «Стейк» і викладіть біфштекс на гриль-панель. Обсмажуйте до бажаного ступеня готовності, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про досягнення ступеня підсмажування "Medium" або ступеня підсмажування "Rare", при цьому світлодіодний індикатор повинен має підсвітитис білим. Відставте м'ясо в сторону.

Для соусу айолі змішайте яєчний жовток з лимонним соком і тонкою струєю влийте рапсову олію. Додайте тертий часник і приправте все сіллю і перцем за смаком.

Швидко обсмажте шматки хліба на контактному грилі в режимі «Ручний» і покрийте їх соусом айолі. Зверху викладіть руколу, потім - тонкі шматки біфштекса і дрібно рубані томати. Приправте сіллю і перцем.

КОВБАСКИ САЛЬСІЧЧА

WMF



Ковбаски сальсічча



4 порції



Час: 40 хв

ІНГРЕДІЄНТИ:

8-12 італійських ковбасок сальсічча
(при бажанні з фенхелем)
2 пучка руколи
500 г невеликих ароматних помідорів
Оливкова олія
1 ч. л. меду
Бальзамічний оцет
сіль
перець
1 невелика цибулина-шалот
1 зубчик часнику
Італійські трави
Гірчиця з насіння грубого помелу
1 велика чабатта

ПРИГОТУВАННЯ:

Для заправки до салату дрібно порубати цибулю-шалот, часник і трави. Змішайте сіль, перець, мед і бальзамічний оцет, а потім додайте масло.

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, виберіть режим «Ковбаски» та по черзі викладайте на гриль-панель ковбаски сальсічча. Обсмажуйте ковбаски до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про досягнення ступеня підсмажування "Medium", при цьому світлодіодний індикатор повинен підсвітити білим.

При бажанні можна обсмажити скибочки чабатти, використовуючи залишковий жар.

Змішайте руколу і половинки томатів з заправкою для салату. Викладіть суміш на тарілку разом з ковбасками і скибочками чабатти і подавайте з великою кількістю гірчиці з насіння грубого помелу.

«БАШТОЧКИ» З
ОБСМАЖЕНИХ НА
ГРИЛІ ОВОЧІВ



«Башточки» з обсмажених на грилі овочів



4 порції



Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 батат
1 томат сорти "Волове серце"
1 баклажан
1 цукіні
1 червоний перець
Готовий соус песто
100 г вершкового сиру
100 г сметани
Рубаний пучок італійських трав
Сіль
Перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Для крему змішайте вершковий сир, сметану, рубані свіжі трави, сіль і перець.

Наріжте овочі на шматочки однакової товщини (приблизно 2 см). При цьому батат наріжте на шматочки меншого розміру (товщиною приблизно 1 см), оскільки для його приготування потрібно більше часу.

Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть режим «Ручний» і обсмажуйте овочі та батат до бажаного ступеня готовності.

Після обсмажування овочі можна викладати шарами, формуючи «башточки». Для цього змащуйте шматки овочів соусом песто і викладайте один поверх одного. Зверху нанесіть суміш з вершкового сиру.

ФІЛЕ З ТЕЛЯТИНИ З
ОБСМАЖЕНИМИ НА
ГРИЛІ ПЕРСИКАМИ

WMF



Філе з телятини з обсмаженими на грилі персиками



4 порції



Час: 40 хв.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 медальйона з яловичини вагою по 200 г
4 зрілих персика
200 г журавлини
1 апельсин
100 мл апельсинового соку
4-6 ст. л. коричневого цукру
Оливкова олія
500 г стручкового горошку
Білий бальзамічний оцет
Сіль
Перець грубого помелу

ПРИГОТУВАННЯ:

Обв'яжіть медальйони з яловичини кулінарною ниткою. Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, виберіть режим «Стейк» і викладіть медальйони з яловичини на гриль-панель. Обсмажуйте до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про досягнення ступеня підсмажування "Medium", а світлодіодний індикатор підсвітиться білим. Потім приправте сіллю і перцем грубого помелу.

Для соусу обережно розтопіть коричневий цукор. Додайте журавлину, часточки і сік апельсина і випаріть рідину. Суміш повинна набути кремової текстури. Додайте за смаком цедру апельсина, сіль і перець. Розріжте персики навпіл і покрийте поверхню зрізу оливковою олією. Обережно обсмажте їх на контактному грилі в режимі «Ручний».

Щоб бланшувати стручковий горошок, закип'ятіть трохи води в каструлі і варіть в ній промитий горошок приблизно 3 хвилини. Потім залийте його крижаною водою. Приготуйте легку заправку для бланшованого стручкового горошку: візьміть білий бальзамічний оцет, апельсиновий соус, сіль, перець і оливкову олію (за бажанням можна додати дрібку цукру), змішайте їх і додайте до стручкового горошку.

БУРГЕРИ З БАРАНИНИ
ПО-СХІДНОМУ З
САЛЬСОЮ З МАНГО

WMF



Бургери з баранини по-східному з сальсою з манго



 4 порції

 Час: 40 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

Для бургерів:

800 г баранячого фаршу
1 яйце
1 рубаний зубчик часнику
2 рубаних цибулини-шалот
3 ст. л. родзинок
1 ст. л. кедрових горішків
1 ч. л. спецій для імбирного печива (також можна використовувати корицю, мускатний горіх і дрібку гвоздики)
Терта цедра апельсина
1 шматок бріюші (що залишився з учорашнього дня, його потрібно замочити, а потім вичавити з нього рідину, або, у якості альтернативи, можна використовувати половинку булки)
Сіль
Перець
Вустерський соус

Для салату:

Молодий шпинат
Свіжі фініки
Кокосові пластівці
1 зубчик часнику
Білий бальзамічний оцет
Лимонний сік
Сіль
Перець
Мед
Оливкова олія

Для сальси:

1 цибуля-шалот (порубана)
1 ст. л. соняшникової олії
1 манго, нарізане на дрібні шматки
1-2 ст. л. коричневого цукру
Білий винний оцет
Сіль
Перець
Чилі за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Для бургерів змішайте фарш з усіма інгредієнтами і щедро приправте. З цієї суміші сформуєте 12-16 невеликих котлет і нанизайте їх на шпалки. Розігрійте контактний гриль WMF Profi Plus, оберіть режим «Ковбаски» або «Бургер» і по черзі викладайте шпалки на гриль-панель. Обсмажуйте м'ясо на шпалках до тих пір, поки не пролунає звуковий сигнал, який свідчить про досягнення ступеня підсмажування "Medium", при цьому світлодіодний індикатор має підсвітитися білим.

Для сальси з манго обсмажте цибулю-шалот в невеликій кількості олії до прозорості і обережно карамелізуйте її, додавши цукор. Додайте манго, трохи оцту і випарити рідину. Суміш повинна набути злегка кремової текстури. Додайте сіль, перець і чилі за смаком.

Для салату натріть часник на дрібній тертці. Розріжте фініки навпіл. Порубайте кокосові пластівці і змішайте всі інгредієнти з молодим шпинатом. Приправте бальзамічним оцтом, лимонним соком, сіллю і перцем.

