

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ / INDEX



— ΨΩΜΙ / BREAD

13-44



— ΣΑΛΑΤΑ / SALAD



— ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

77-108



— ΡΙΖΟΤΟ & ΖΥΜΑΡΙΚΑ / RIZOTTO & PASTA

111-130



— ΨΑΡΙ / FISH

133-161



— ΚΡΕΑΣ / MEAT

163-193



— ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

195-219

o



Παλιές και παραδοσιακές συνταγές που συνδέουν το παλιό με το νέο, συνταγές που αποδίδονται διαφορετικά, που συνδυάζονται με υλικά εκτός του συνηθισμένου. Υλικά παραδοσιακά που χρησιμοποιούνται με τρόπους και σε συνταγές εκτός των κλασικών παραδοσιακών πλαισίων.

Old and traditional recipes that create a connection between the old and the new, recipes that are presented in a different way, combined with ingredients out of the ordinary. Traditional ingredients are used in ways and recipes out of the traditional boundaries.

o



ΠΑΝΣΕΤΑ

Πανσέτα χοιρινή	1 κιλό
Χυμός πορτοκάλι	200 γρ
Κόκκινο κρασί	300 γρ
Ηλιέλαιο	60 γρ
Δεντρολίβανο φρέσκο	30 γρ
Καρότο	100 γρ
Κρεμμύδια	100 γρ
Σελινόριζα	100 γρ
Μέλι	100 γρ
Αλάτι	6 γρ
Πιπέρι	100 γρ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΝΣΕΤΑ

Χαράζουμε την πανσέτα με γραμμές χιαστί και από τις δύο μεριές τουλάχιστον 1 χιλιοστό βάθος και αλατοπιπερώνουμε καλά.

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε το ηλιέλαιο να κάψει και τη σοτάρουμε καλά και από τις δύο μεριές ώστε να θωρακιστεί καλά. Βγάζουμε από την κατσαρόλα και αφήνουμε στην άκρη.

Σοτάρουμε τα λαχανικά και το δεντρολίβανο στο ίδιο λάδι και σβήνουμε με το πορτοκάλι, το κρασί και το μέλι.

Τα βάζουμε με στο ταψί με την πανσέτα, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για 2 ώρες περίπου.

Στραγγίζουμε τα υγρά και αφήνουμε ένα βράδυ την πανσέτα στο ψυγείο ένα βράδυ, την άλλη μέρα κόβουμε σε μερίδες.

Κρατάμε τα ζουμιά για τη σάλτσα.

Για να σερβίρουμε βάζουμε τα μισά ζουμιά σε μια κατσαρόλα να βράσουν και μόλις μείνουν τα 2/3, βάζουμε μέσα τα κομμάτια της πανσέτας και βάζουμε σε χαμηλή φωτιά για 8-10 λεπτά το πολύ για να ζεσταθεί.

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΜΗΛΑ
(ΑΝΑ ΜΕΡΙΔΑ)

Ξινόμηλο	½ τμχ
Βούτυρο	5 γρ
Μπέικον	50 γρ
Ηλιέλαιο	100 γρ
Ζάχαρη	10 γρ
Αλάτι	2 γρ

ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ

Κόβουμε σε μικρό καρέ το μπέικον και τηγανίζουμε στο ηλιέλαιο μέχρι να τραγανίσει, έπειτα στραγγίζουμε.

Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φέτες το μήλο (κόβουμε μισό μήλο σε 5 φέτες).

Με το βούτυρο σοτάρουμε τα μήλα, σε χαμηλή φωτιά να μέχρι να μαλακώσουν.

Ρίχνουμε ζάχαρη και αλάτι και αφήνουμε να καραμελώσουν.

Βάζουμε τα μήλα στο πιάτο και ρίχνουμε από πάνω το μπέικον.

ΣΑΛΤΣΑ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

Φασκόμηλο 10 γρ
Ζουμιά από την πανσέτα 1 κιλό

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ
ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

Στα υπόλοιπα ζουμιά της πανσέτας, ρίχνουμε φασκόμηλο και αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να κατέβει και να πάρει άρωμα.

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Πατάτες 1 κιλό
Βούτυρο 400 γρ
Γάλα 100 γρ
Μοσχοκάρυδο τριμμένο 10 γρ
Ξύσμα από λεμόνι 2 τμχ
Χοντρό αλάτι 100 γρ
Αλάτι

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

Πλένουμε τις πατάτες και τις βάζουμε σε ένα ταψί (με τη φλούδα), ρίχνουμε από πάνω το χοντρό αλάτι.

Ψήνουμε τις πατάτες σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 1 ώρα περίπου, ανάλογα τις πατάτες.

Αφού ψηθούν ξεφλουδίζουμε και ρίχνουμε σε μια κατσαρόλα και με ένα σύρμα χειρός

σπάμε τις πατάτες όσο περισσότερο μπορούμε.

Ρίχνουμε μέσα το βούτυρο μαλακωμένο σε κομμάτια και το γάλα και ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός πάνω σε χαμηλή θερμοκρασία.

Όταν ομογενοποιηθεί ο πουρές, ρίχνουμε το ξύσμα, το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε εκτός φωτιάς, προσθέτουμε αλάτι δοκιμάζοντας.



P O R K B E L L Y

Pork belly	1 kg
Orange juice	200 gr
Red wine	300 gr
Sunflower oil	60 gr
Rosemary	30 gr
Carrot	100 gr
Onion	100 gr
Celery root	100 gr
Honey	100 gr
Salt	10 gr
Pepper	6 gr

F O R T H E P O R K B E L L Y

Score the pork belly crosswise on both sides, at least 1cm deep and add salt and pepper.

In a wide pot, add the oil and heat it up, saute the pork belly to give some color and crust on both sides.

Remove and let aside.

Saute the vegetables and the rosemary in the same oil, add orange juice, wine and honey.

Place them all in a deep tray with the pork belly on top. Cover with aluminum foil and bake in the oven at 200 degrees for about 2 hours.

Drain and keep the juice of the pork belly for the sauce.

Place the pork belly in the fridge overnight to set and when it's cooled down, cut in portions.

For serving, add half of the juice in a pot and boil, when 2/3 are left, add the pork belly pieces and let it in low heat for 8-10 minutes to hit up and soften.

C A R A M E L I Z E D A P P L E S
(P E R P O R T I O N)

Green apples	½ piece
Butter	5 gr
Bacon	50 gr
Sunflower oil	100 gr
Sugar	10 gr
Salt	2 gr

F O R T H E A P P L E S

Cut the bacon into small cubes and fry it in the oil until it gets crispy. Drain the oil.

Peel and cut the apple to wedges (we cut half the apple to 5 wedges).

With the butter, saute the apple wedges, on low heat to soften the apples.

Add the sugar and salt and let them caramelize.

Place the apples on the plate and sprinkle the bacon on top.

S A G E S A U C E

Sage	10 gr
Juice from the pork belly	1 kg

F O R T H E S A G E S A U C E

In the rest of the juices of the pork belly add the sage and simmer on low heat, to flavor the juice with the sage, until it is reduced to 1/3.

M A S H E D P O T A T O E S

Potatoes	1 kg
Butter	400 gr
Milk	100 gr
Freshly grated nutmeg	10 gr
Lemon zest	2 pieces
Kosher salt	100 gr
Salt	

F O R T H E M A S H E D
P O T A T O E S

Wash and place the potatoes in a tray (let the skin on), sprinkle the kosher salt on them.

Bake in a preheated oven at 200 degrees for 1 hour approximately, depending on the potatoes.

After the potatoes are baked, peel them, preferably still hot. Place them in a deep

pot and with a whisk smash them as much as possible.

Add the butter in pieces (room temperature to be soft), the milk and whisk on low heat.

When the mashed potatoes are smooth and perfectly mixed, add the zest and the nutmeg. Mix out of the stove. Add salt according to taste.



Κ Ρ Ε Μ Α

Γάλα	350 γρ
Ζάχαρη	150 γρ
Κρέμα γάλακτος	150 γρ
Σιμιγδάλι ψιλό	80 γρ
Αυγά	100 γρ (2 τμχ)
Εύσμα λάιμ	1 τμχ
Εύσμα πορτοκάλι	1 τμχ
Βανίλια φρέσκια	1 τμχ
Βούτυρο	80 γρ

Γ Ι Α Τ Η Ν Κ Ρ Ε Μ Α

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη ζάχαρη να βράσουν.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το σιμιγδάλι, την κρέμα γάλακτος, τα αυγά και τη βανίλια (έχουμε ανοίξει τη βανίλια στη μέση και έχουμε ξύσει τους σπόρους από μέσα).

Όταν το γάλα βράσει ρίχνουμε λίγο στο μίγμα με τα αυγά και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το μίγμα με τα αυγά στο γάλα ανακατεύοντας συνεχώς.

Μόλις δέσει και αρχίσει να βράζει τραβάμε από τη φωτιά.

Ρίχνουμε το βούτυρο, το ξύσμα από λάιμ και πορτοκάλι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Φ Υ Λ Λ Ο

Φύλλο κρούστας	500 γρ
Βούτυρο (λιωμένο)	250 γρ
Ζάχαρη	150 γρ
Κανέλα σκόνη	10 γρ

Γ Ι Α Τ Ο Φ Υ Λ Λ Ο

Βουτυρώνουμε ένα ταψί.
Ανοίγουμε και κόβουμε το φύλλο στα 4.

Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την κανέλα.

Σε ένα φύλλο ρίχνουμε βούτυρο ελαφριά με το πινέλο, από πάνω τη ζάχαρη και από πάνω βάζουμε άλλο ένα φύλλο.

Επαναλαμβάνουμε το ίδιο με 6 φύλλα.

Τσαλακώνουμε ελαφρώς και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 7-10 λεπτά.

Σ Ι Ρ Ο Π Ι

Ζάχαρη	800 γρ
Νερό	400 γρ
Γλυκόζη	80 γρ
Κανέλα ξύλο	1 τμχ
Αστεροειδής γλυκάνισος	1 τμχ
Λουίζα	3 γρ

Γ Ι Α Τ Ο Σ Ι Ρ Ο Π Ι

Βάζουμε όλα τα υλικά να βράσουν μαζί.

Αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά και τραβάμε από τη φωτιά.

Αφήνουμε να κρυώσει το σιρόπι και να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το χρησιμοποιήσουμε.



CREAM

Milk	350 gr
Sugar	150 gr
Heavy cream	150 gr
Semolina fine	80 gr
Eggs whole	100 gr (2 pieces)
Lime zest	1 piece
Orange zest	1 piece
Vanilla stick	1 piece
Butter	80 gr

FOR THE CREAM

In a pot boil the cream and the sugar.

In a bowl mix the semolina, eggs, heavy cream and the vanilla stick (cut open the vanilla stick and scrape the seeds from inside).

When the milk is boiled, add some in the semolina mixture and mix.

Then add the mixture in the pot with the milk while constantly mixing.

When it starts thickening and boiling, take off the stove.

Add butter, lime and orange zest and mix, until the butter is melted.

FILO

Filo pastry	500 gr
Butter (melted)	250 gr
Sugar	150 gr
Cinnamon powder	10 gr

FOR THE FILO

Butter a tray.

Open the fillo packet and cut to 4 squares.

Mix the sugar and the cinnamon.

On a piece of fillo, brush lightly butter, sprinkle cinnamon sugar and place one more fillo on top.

Repeat the same with 6 pieces of fillo.

Crinkle a bit the fillo and bake in a preheated oven at 170 degrees celsius for 7-10 minutes, till golden brown.

SYRUP

Sugar	800 gr
Water	400 gr
Corn syrup	80 gr
Cinnamon stick	1 piece
Star anise	1 piece
Verbena	3 gr

FOR THE SYRUP

In a pot boil all the ingredients together.

Boil for 5 minutes and take off the stove.

Let the syrup cool down at room temperature before using.



ΚΡΕΜΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ / GREEK COFFEE CREAM

