www.eminentia.com.cy

Όπως πολλοί άλλοι σύγχρονοι σεφ, θεωρώ το Thermomix σαν ένα ανεκτίμητο «βοηθό» στην κουζίνα μου. Για χρόνια τώρα, ως σεφ το χρησιμοποιώ για να δημιουργώ και να δοκιμάζω καινούριες συνταγές. Σαν εστιάτορας, εκτιμώ αφάνταστα το χρόνο και το χρήμα που μου εξοικονομεί. Πουρέ και σούπες γίνονται τόσο φίνα και ντελικάτα που δεν χρειάζονται πέρασμα, κάτι που αυξάνει τόσο την ποσότητα όσο και τη γεύση. Το να μπορείς να πολτοποιείς ενώ ταυτόχρονα να θερμαίνεις δίνει ένα πολύ πιο λείο αποτέλεσμα. Κρέμες και σάλτσες γίνονται τέλειες κάθε φορά χωρίς επίβλεψη. Το Thermomix φτιάχνει παγωτά και σορμπέ στην καλύτερη ποιότητα που θα μπορούσε κανείς να φτιάξει είτε στο σπίτι είτε σε επαγγελματική κουζίνα.
Για μένα, το Thermomix είναι αναμφισβήτητα το πιο προηγμένο, πολύπλευρο και αποτελεσματικό εργαλείο κουζίνας που υπάρχει στην παγκόσμια αγορά.

Φωκίων Χατζηιωάννου

Σεφ & Εστιάτορας
Chateau Status

σούπα

από Φρέσκο Σπανάκι και Ρεβύθια

Υλικά:

- 300 γρ φρέσκα φύλλα σπανάκι
- 120 γρ ξηρά ρεβύθια
- 1 λίτρο νερό
- 2 κρεμμύδια κομμένα στα δύο
- 50 γρ ελαιόλαδο
- 200 γρ καρότα κομμένα ροδέλες
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 150 γρ άσπρο ρεπανάκι (turnip) κομμένο σε κομμάτια της 1 ίντζας
- Αλάτι και πιπέρι
- Τυρί φέτα

DELEMA/McCANN ERICKSON

(Αυτή η συνταγή είναι του Chateau Status)

Εκτέλεση στο Thermomix:

- Τοποθετείτε τα σπανακόφυλλα στο δίσκο του Varoma και αφήνετε στο πλάι.
- Ζυγίζετε τα ρεβύθια στον κάδο και αλέθετε για 1 λεπτό στην ταχύτητα 9. Αδειάζετε τον κάδο και αφήνετε κατά μέρος.
- Προσθέτετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο και ψιλοκόβετε για 5 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 5.
- Προσθέτετε το νερό,το ελαιόλαδο, τα καρότα, το άσπρο ρεπανάκι, το αλεύρι από τα ρεβύθια και αλατοπιπερώνετε.
- Κλείνετε τον κάδο και τοποθετείτε το δίσκο του Varoma στη θέση του.
- Ψήνετε τη σούπα στη θερμοκρασία Varoma για 25 λεπτά, ταχύτητα 1.
- Αφαιρείτε το Varoma, βάζετε τη μεζούρα στη θέση της και πολτοποιείτε τη σούπα για 30 δευτερόλεπτα ανεβάζοντας σιγά-σιγά στην ταχύτητα 8-9.
- Βάζετε λίγα φύλλα σπανάκι σε κάθε πιάτο και σερβίρετε τη σούπα από πάνω.
- Λίγη φέτα στο κέντρο του πιάτου είναι ό,τι πρέπει για να συμπληρωθεί η σούπα σας, και από αισθητικής πλευράς αλλά και γεύσης.

Thermomix