

Γαρνιτούρες- Συνοδευτικά

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 15/11/2010 12:02

Γαρνιτούρα για γαλοπούλα ή στην κατσαρόλα

μισή κούπα μπασμάτι
μισό κιλό κιμά χοιρινό
μισή κούπα κρεμμύδια τριμ
τα εντόσθια ψιλ/να
1 κούπα κάστανα βρασμένα
1/4 κούπας σταφίδες
4-5 κουταλιές σούπας βούτυρο
μισή κούπα ζωμό κότας
1/4 κούπας κονιάκ
1 ξύλο κανελα
αλάτι και πιπέρι

Σοτάρω τα εντόσθια με τον κιμά, κρεμμύδι στο βούτυρο

Ρίχνω το ρύζι και συνεχίζω για λίγο.

Προσθέτω κάστανα, σταφίδες, αλάτι πιπέρι.

Ρίχνω ζωμό, κονιάκ και αφήνω να κρυώσει για να γεμίσω τη γαλοπούλα

Αν δε φτιάξω γαλοπούλα, ετοιμάζω τη γέμιση στην κατσαρόλα όπως παραπάνω αλλά βάζω 2,5 κούπες ζωμό και αφήνω να ψηθούν.

=====

Απ:Γαρνιτούρες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 15/11/2010 12:20

Γαρνιτούρα δαμάσκηνα και βερίκοκα ψητά

Προς το τέλος περίπου 30 λεπτά της γαλοπούλα μας ή του ψητού μας προσθέτουμε στο ταψί 1 κούπα βερίκοκα και 1 κούπα δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι και συνεχίζουμε το ψήσιμο.

Γαρνιτούρα λαχανάκια βρυξελλών και πατατάκια φούρνου

Μια ώρα πριν το τέλος του ψησίματος της γαλοπούλας ή του ψητού μας, βάζουμε μαζί κατεψυγμένα πατατάκια μαζί με λαχανάκια Βρυξελλών φρέσκα ή κατεψυγμένα.

Τα ανακατεύουμε μέσα στο ταψί με το ζουμί του ψητού και αφήνουμε να ψηθούν.

Γλυκοπατάτες στο φούρνο καραμελωμένες

Βρα΄ζουμε 5 γλυκοπατάτες σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά

Στραγγίξτε και αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε σε χοντά κομμάτια.

Βάλτε τα στο φούρνο σε βουτυρωμένο ταψί και περιχύστε με 1/4 κούπας μέλι, χυμό 1 λεμονιού και 1/4 χυμό πορτοκαλιού.

Προαιρετικά προσθέτω ζωμό κοτόπουλου ή του ψητού ή της γαλοπούλας που φτιάχνουμε.
Αλάτι και πιπέρι και ψήνουμε στους 200 περίπου 30 λεπτά να καραμελώσουν.
Τα παραπάνω συνοδεύουν γαλοπούλα ψητή και ψητά φούρνου!!!

=====

Απ:Γαρνιτούρες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 16/11/2010 11:25

Πρωτότυπο συνοδευτικό γαλοπούλας ή ψητού
Μπαλάκια από κιμά λουκάνικου με μπέικον

4 κ.σ. βούτυρο ή λάδι
2 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα
500 γρ. χωριάτικο λουκάνικο
1 κούπα ψίχα άσπρου ψωμιού τριμμένο

Μισή κούπα δαμάσκηνα ξερά σε κομματάκια
Μισή κούπα βερίκοκα ξερά σε κομματάκια
1 αυγό χτυπημένο
Αλάτι πιπέρι
Φέτες μπέικον για το τύλιγμα

Από το λουκάνικο αφαιρούμε την πέτσα και φιλοκόβουμε
Σοτάρω στο λάδι το κρεμμύδι
Βάζουμε στο πολυμίξερ όλα τα υλικά και τα αλέθουμε καλά
Με το μείγμα αυτό πλάθουμε μπαλάκια σαν μικρά κεφτεδάκια
Τυλίγουμε το καθένα με μπέικον και τα βάζουμε στο ταψί με τη γαλοπούλα ή το ψητό μας 1 ώρα
πριν το βγάλουμε από το φούρνο

=====

Απ:Γαρνιτούρες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 23/11/2010 16:33

Κουσκούς με σαφράν και βερίκοκα

2 κ.σ. μαργαρινη
1 κρεμμύδι τριμ
2 σκ. Σκόρδο τρι
1,5 κούπα κουσκούς
1 κ.σ. σταφίδα μαύρη
3 κ.σ. Ξερά βερίκοκα ψιλ/να
2 κούπες ζωμό λαχανικών
Αλάτι πιπέρι
Λίγο σαφράν
1 μικρή καυτερή πιπεριά θρυματισμένη
2 κ.σ. δυόσμο ψιλ/νο
4 λιαστές ντομάτες από βάζο σε κομματάκια

3 κ.σ. κουκουνάρι καβουρντισμένο

Λιώνω τη μαργαρινη και σοταρω το σκόρδο και κρεμμύδι.

Ανακατεύω το κουσκούς, τα φρούτα, αλάτι πιπέρι και περιχύνω το ζωμό

Σκεπάζω να πάρει βράση, και σε ελαχιστη φωτιά αφήνω να απορροφήσει το ζωμό. Σκεπα΄ζω για 10 λεπτά

Ανακατεύω απαλά και προσθέτω τα υπόλοιπα υλικά

Συνοδεύω κρέατα ή και κύριο πιάτο σε νηστεία

=====

Απ:Γαρνιτούρες

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 23/11/2010 16:50

Κροκετάκια πατάτας

3 μεγ. Πατάτες βρασμ.

50 γρ κριμ τζιζ ή ανθότυρο

1/3 κούπας παρμεζάνα τριμ

1/4 κούπας κρέμα γάλακτος

2 κ. σ. κρεμμύδι τριμ

1 κρόκο

Αλάτι πιπέρι

1 ασπράδι ελαφρά χτυπημένο με 2 κ.σ. λάδι

1 κούπα κορν φλέικς αλεσμένο

Πολτοποιούμε τις πατάτες και ανακατεύουμε τα τυριά, την κρέμα, το κρεμμύδι, κρόκο αλάτι και πιπέρι να ενωθούν.

Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει και πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια.

Βουτάμε στο ασπράδι και τυλίγουμε με το κορν φλέικς και τα βάζουμε ξανά στο ψυγείο.

Τα βάζουμε σε ταψί και ψήνουμε στους 200ο 30 λεπτά περίπου.

Συνοδευτικά σε όλα τα κρεατικά ή ψάρια

=====

Απ:Γαρνιτούρες- Συνοδευτικά

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 03/12/2010 10:07

Ξινό λάχανο ή sauekraut - Σουκρούτ

1 κιλό λάχανο τουρσι

4 φέτες μπέικον

1 κρεμμύδι ψιλ/νο

1 πατάτα τριμ

1 κ.γλ.σπόρους κύμινου

1 κ.γλ. αλεύρι

Στήβω το λάχανο

Το βάζω σε κατσαρόλα με λιγο νερό και το ζεσταίνω

Σοτάρω το μπέικον, το ψιλοκόβω και το προσθέτω στο λαχανο.

Στο τηγάνι τηγανίζω ελαφρά το κρεμμύδι στο λίπος του μπέικον, μέχρι να μαλακώσει και το προσθέτω και αυτό στο λάχανο.

Τέλος βάζω την πατάτα, σκεπάζω κι σιγοβράζω 45 λεπτά.

Σοτάρω το αλεύρι με λίγο βούτυρο και το προσθέτω στην κατσαρόλα με το βρασμένο λάχανο.

Αν είναι ξινούτσικο προσθέστε 1 κ.γλ. ζάχαρη

Συνοδεύει χοιρινό ψητό.

=====

Απ:Γαρνιτούρες- Συνοδευτικά

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 06/12/2010 11:11

Πουρές κολοκύθας

μισό κιλό κολοκύθα κομμένη

1/3 κούπας νερό

1/3 κούπας λάδι

1 κρεμμύδι τριμμένο

2 φύλλα δάφνης

λίγη ρίγανη, δεντρολίβανο

1/4 κούπας μαϊντανό ψιλ

2 πατάτες

2 καρότα

μισή κούπα παρμεζάνα τριμμένη

1 κούπα κρέμα γαλακτος με χαμηλά λιπαρά

λίγο μπαχάρι, γαρύφαλλο

Ψήνουμε την κολοκύθα στους 200ο για 15 λεπτά μέχρι να μαλακώσει η φλούδα

Την ξεφλουδίζουμε, πετάμε τα φλούδια και σπόρια και κόβουμε τη σάρκα σε κομμάτια

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα κολοκύθα, νερό, δάφνη, ρίγανη και δεντρολίβανο αλατίζουμε και βράζουμε 15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει μέχρι να γίνει πολτός. Αφαιρούμε τη δάφνη και πολτοποιούμε στο μπλέντερ.

Βράζουμε σε αλατισμένο νερό τις πατάτες και τα καρότα να μαλακώσουν και να τα πολτοποιήσουμε.

Στο λάδι σοτάρουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε το πολτό κολοκύθας, τον πουρε λαχανικών και το μαϊντανό και ανακατεύουμε να ζεσταθεί καλά

Βάζουμε την παρμεζάνα και την κρέμα, μπαχάρι και γαρύφαλο και ανακατεύουμε μέχρι να ζεσταθεί η κρέμα.

Κατεβάζουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε ζεστό.

Συνοδεύει ψητά κρέατα.

=====

Απ:Γαρνιτούρες- Συνοδευτικά

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 08/12/2010 10:30

Πουρές πατάτας με horseradish

2 κ.πατάτες καθαρισμένες και κομμένες κομμάτια και βρασμένες για 25 λεπτά περίπου
1/4 κούπας βουτυρο
μισή κούπα γάλα
αλάτι και α 'σπρο πιπέρι
3-4 κ.σ. χορσραντις σος

Στραγγίζω τις πατάτες και φυλάω μισή κούπα νερό του βρασίματος

Πατώ τις πατάτες σε κατσαρόλα με το πρες πουρέ να λιώσουν.

Ρίχνω βούτυρο και ζουμί ή γάλα τόσο όσο να έχουμε τη σύσταση που θέλουμε στον πουρέ.

Βάζω αλάτι, πιπέρι και λίγο πριν το σερβίρουμε ζεσταίνουμε και προσθέτουμε το χορσράντις και σερβίρουμε.

=====