

LBRIS

We know
books

JAMIE OLIVER

ÎMPREUNĂ

Fotografii de DAVID LOFTUS, LEVON BISS & PAUL STUART

Design de JAMES VERITY

Traducere din engleză de
ELENA CECIU

CURTEA & VECHÉ

C U P R I N S

BRUNCH PARTY	8
FESTIN RELAXAT	28
SEARĂ DE CURRY	42
PETRECERE CU TACO	62
ÎNTÂLNIRE ÎNSORITĂ	80
FESTIN ÎN ULTIMUL MOMENT	98
SEARĂ DE FRIPTURĂ	116
MASĂ DISTRACTIVĂ ÎN FAMILIE	136
FESTIN DE VARĂ	154
PRÂNZ ÎN GRĂDINĂ	170
CULORI RECONFORTANTE	188
PLĂCEREA PICNICULUI	204
SIMPLITATE ELEGANTĂ	224
SĂRBĂTOAREA RECOLTEI	240
MASĂ PENTRU DOI	252
MENIU DE TOAMNĂ	264
RĂSFĂȚ LINIȘTIT	280
FRIPTURĂ DE SĂRBĂTOARE	294
MIRACOLUL COCKTAILURILOR	322
INGREDIENTE & USTENSILE	334
NUTRIȚIE	336
INDEX	346

FOCACCIA CU MIERE

MOALE, PUFOASĂ & IREZISTIBIL DE ÎMBIETOARE

PORȚII: 12

500 g de făină pentru pâine,
plus o cantitate pentru
presărare

1 pliculeț de 7 g de drojdie
uscată

50 g de iaurt natural

3 linguri de miere lichidă

opțional: 1 fir de rozmarin

DIN TIMP Dacă doriți, puteți să o pregătiți în ziua evenimentului. Puneți făina și 1 linguriță rasă de sare de mare într-un castron încăpător și faceți o adâncitură în mijloc. Într-un ibric, combinați drojdia cu 300 ml de apă călduță, înglobați iaurtul și 1 lingură de miere și lăsați compoziția câteva minute. Apoi, turnați-o treptat în adâncitură, amestecând și aducând făina din exterior pentru a forma un aluat. Frământați-l pe o suprafață pudrată cu făină, ridicând aluatul și trântindu-l la loc 10 minute sau până când devine neted și elastic. Așezați-l într-un bol uns cu puțin ulei, acoperiți-l și lăsați-l la frigider peste noapte. Dacă îl faceți în ziua coacerii, acoperiți-l cu un prosop de bucătărie curat și umed și lăsați-l să crească într-un loc călduros 1 oră sau până ce își dublează volumul.

ÎN ZIUA EVENIMENTULUI Ungeți cu puțin ulei o tavă de copt adâncă (30 cm × 40 cm). Așezați aluatul înăuntru, trageți-l și întindeți-l pentru a umple tava, apoi apăsați-l ușor cu degetele pentru a crea multe adâncituri. Stropiți-l cu un pic de ulei de măsline și presărați-l generos cu piper negru și puțină sare de mare, acoperiți tava cu un prosop de bucătărie curat și umed, lăsați-l să crească într-un loc călduros timp de 1 oră sau până ce își dublează volumul.

LA SERVIRE Încingeți cuptorul la 220°C. Cu mare grijă – pentru ca aluatul să rămână aerat – transferați tava în partea de jos a cuptorului și coaceți focaccia 25 de minute sau până când e aurie și pătrunsă. Picurați pe deasupra și ungeți-o cu 2 linguri de ulei de măsline extravirgin și cu mierea rămasă – eu folosesc un fir de rozmarin pentru asta – și mutați-o pe un tocător pentru feliere.

EBRIS

We know
books



PORC CU JERK LA CUPTOR

DOVLEAC AURIU DELICIOS

PORȚII: 8

- 1 dovleac plăcintar (1,2 kg)
- o bucată de 800 g de fleică de porc, fără piele și os
- 1 ½ ardei iute Scotch bonnet
- 3 portocale mari
- 1 lingură de sos de soia cu conținut redus de sare
- 1 lingură de oțet din vin alb
- 1 lingură de zahăr brun
- 4 fire de ceapă verde
- 4 căței de usturoi
- o bucată de de ghimbir de 4 cm
- 4 fire de cimbru
- 1 linguriță de ienibahar măcinat
- ½ linguriță de scortșoară măcinată
- 1 nucșoară întregă, pentru ras

DIN TIMP Dacă doriți, preparați-l în ziua evenimentului. Spălați coaja dovleacului, tăiați-l în jumătate pe lungime și curățați-l de semințe, apoi în 12 felii mari, așezați-l într-o tavă de copt încăpătoare și acoperiți-l. Crestați în zigzag partea cu grosime a cărnii, la intervale de 1 cm. Pentru marinada cu jerk, curățați ardeiul de semințe folosind mănuși – este iute! –, apoi puneți-l într-un blender împreună cu sucul de la portocale, sosul de soia, oțetul, zahărul și 1 lingură de ulei de măsline. Adăugați ceapa verde, usturoiul și ghimbirul curățate și frunzele de cimbru desprinse de pe codițe. Puneți condimentele și nucșoară rasă din belșug, procesați-le până la omogenizare și asezonați compoziția după gust. Păstrați 4 linguri de amestec jerk, apoi turnați restul într-o pungă refofolabilă, adăugați carnea, eliminați aerul, închiideți-o ermetic și masați carnea bine. Puneți totul la frigider peste noapte.

LA SERVIRE Încingeți cuptorul la 180°C. Descoperiți dovleacul, stropiți-l cu 1 lingură de ulei și coaceți-l 1 oră și 20 de minute, adăugând cele 4 linguri de marinadă la jumătatea timpului. Păstrând marinada în exces, rumeniți carnea într-o tigaie neaderentă, termorezistentă, la foc mediu spre mare, întorcând-o cu clești de bucătărie. Prăjiți-o 45 de minute, apoi lăsați-o la odihnă pe o farfurie 20 de minute. Îndepărtați cu o lingură grăsimea din tigaie (păstrați-o într-un borcan pentru altă zi), apoi turnați marinada păstrată și fierbeți-o înăbușit pe plită până când se îngroașă, adăugând apă, dacă este necesar, și răzuind depunerile de pe fundul tigăii. Feliati subțire carnea, turnați în sos sucurile scurse pe farfurie, apoi strecurați sosul într-un bol pentru servire. Așezați dovleacul pe un platou frumos.

OPȚIUNE VEGANĂ

Dovleacul cu jerk este o opțiune vegană uimitoare, dar puteți să înlocuiți și carnea cu o conopidă mică tăiată în sferturi (600 g) – ungeți-o cu marinada cu jerk, apoi coaceți-o 50 de minute, până arată delicios.

LIBRIS

We know
books



OUĂ PRĂJITE SIMPLE

CEAPĂ VERDE, AVOCADO & ROȘII

Savuros și incredibil de simplu, acesta este un fel cu adevărat extraordinar pe care să-l încropiți în orice moment al zilei. Îmi place la nebunie avocado gătit, iar strecurarea ouălor printre alte ingrediente, ca aici, este un mod ușor și minunat de a le găti.

PORȚII: 6

6 fire de ceapă verde
400 g de amestec de roșii
cherry de mai multe culori
2 fructe coapte de avocado
6 ouă mari
sos de ardei iute, pentru servit

LA SERVIRE Curățați cepele verzi și tăiați-le în bucăți de 2 cm lungime, apoi puneți-le într-o cratiță mare, puțin adâncă, neaderentă, la foc moderat, împreună cu roșiile și 1 lingură de ulei de măsline, amestecându-le cu regularitate. Tăiați cu atenție în jumătăți fructele de avocado, curățați-le de sâmbure și de coajă, după care tăiați-le pe lungime în felii groase, adăugați-le în cratiță și asezonati-le cu sare de mare și piper negru. Gătiți amestecul 5 minute, apoi faceți loc în cratiță pentru a sparge ouăle. Dați focul la nivel mediu spre mic, acoperiți amestecul și verificați-l după exact 5 minute – mie îmi plac gălbenușurile moi, dar puteți să le gătiți după preferință. Aduceți cratița la masă pentru servire, stropind ușor ouăle cu sos de ardei iute. Delicios!

LIBRIS

We know
books



LIBRIS

We know books



LBRIS

We know
books



SALATĂ DE KALE SUBLIMĂ

GREPFRUT ROZ, PĂTRUNJEL, FETA, MIGDALE & SEMINȚE

PORȚII: 6

500 g de kale cu frunze crețe

2 grepfruturi roz

1 legătură de pătrunjel (30 g)

4 linguri de iaurt natural

50 g de brânză feta

50 g de fulgi de migdale

30 g de amestec de semințe,
precum cele de dovleac,
floarea-soarelui, in

30 g de parmezan

DIN TIMP Spălați și alegeți frunzele de kale, rupeți-le în bucăți mici și îndepărtați tulpinile tari. Puneți-le într-o strecurătoare, presărați-le cu ½ linguriță de sare de mare (cea mai mare parte din ea se va scurge), apoi frecați-le câteva minute bune. Lăsați-le 15 minute, timp în care tăiați partea de deasupra și de dedesubt a grepfruturilor, apoi, așezându-le pe unul dintre capetele plate, tăiați-le coaja. Desfaceți fructele în felii, păstrați-le la frigider și stoarceți sucul de la bucățile din mijloc într-un blender, pentru dressing. Rupeți deasupra frunzele de pătrunjel, adăugați iaurtul și feta și procesați-le până când dressingul este omogen. Stoarceți bine frunzele de kale pentru a îndepărta lichidul sărat în exces. Tocați-le mărunț pe un tocător, apoi combinați-le cu dressingul, acoperiți-le și țineți-le la frigider peste noapte. Frunzele de kale sunt acum transformate.

LA SERVIRE Prăjiți migdalele și semințele într-o tigaie neaderentă până devin aurii, apoi stingeți focul. Puneți o parte din salata kale pe un platou frumos, împrăștiați pe deasupra nuci și semințe prăjite și adăugați puțin parmezan ras, apoi repetați procesul de suprapunere a straturilor, asigurându-vă că fiecare îmbucătură va fi o bucurie. Aranjați felile de grepfrut împrejurul salatei și serviți.

LBRIS

We know
books

