



Grzegorz Łapanowski

Wstęp

Pisać o musztardzie i ketchupie to jak pisać o chlebie i maśle. W świecie sosów to duet zgrany, a jednak zgoła odmienny.

Musztarda elegancka, klasyczna, stara jak historia kulinariów. Pierwsze ślady wykorzystania gorczycy do celów konsumpcyjnych, ale i prawdopodobnie także leczniczych, szacuje się na 5000 lat przed naszą erą. Pierwsze receptury pochodzą z I wieku n.e. Pierwsza receptura na sos miodowo-musztardowy pochodzi natomiast z V wieku n.e. To chyba najstarszy sos przyprawowy na świecie. Sos, o którym pisano książki, sos, który ma swoje muzeum i sos, który wytwarza się od USA, przez Francję, Niemcy, Polskę, aż po daleką Azję.

Ketchup jest inny, młodszy, choć niemłody. Sama nazwa pochodzi prawdopodobnie od chińskiego słowa kecap (kôe-chiap). Początkowo był sosem podawanym do dań rybnych i jego głównym składnikiem bynajmniej nie były pomidory. Na przestrzeni lat ewoluował. Skoncentrowana pulpa pomidorowa z dodatkiem cukru, octu i przypraw ma głęboki umamiczny smak i pasuje niemal do wszystkiego. Ketchup jest prawdopodobnie najpopularniejszym sosem przyprawowym na świecie. Stosowany nie tylko jako dodatek do fastfoodowych dań. Przez szefów kuchni chętnie wykorzystywany jako baza do intensywnych w smaku dipów, sosów, marynat i glazur. Ma o wiele bardziej wszechstronne zastosowanie, niż mogłoby się z pozoru wydawać.

Pracując nad tym e-bookiem miałem szansę poznać bliżej historię tych produktów, ich dokładny skład i możliwości, jakie dają.

Na tych kilkudziesięciu stronach chciałem Ci Drogi Czytelniku przekazać skromną pigułkę tego, co udało mi się wyekstrahować z tych kilku tygodni studiów nad tym z pozoru błahym zagadnieniem. Nie dajmy się jednak zwieść pozorom. Te codzienne, można by rzec pospolite, sosy są naszymi kulinarnymi towarzyszami od stuleci. Czasem warto jest przyjrzeć się im bliżej. Udać się w kulinarną i sentymentalną podróż w czasie i przestrzeni. By po chwili powrócić do tu i teraz. Zdać sobie sprawę, że delektując się nimi, doświadczamy czegoś, co ma historyczny wymiar i stanowi niejako łącznik między tym, co było, a tym, co jest.

W tej publikacji znajdziesz infografiki z klasycznymi połączeniami smakowymi dla musztardy i ketchupu, jak i zestaw prostych, ale wyrazistych przepisów, które akcentują wyjątkowe walory tych sosów.



Mecenasem projektu jest marka Develey – producent linii musztard i ketchupów klasy Premium. Dzięki czystej etykietce i starannie selekcyonowanym surowcom produkty te mają wyjątkowe walory.

Życzę miłej lektury i dobrego gotowania!

Grzegorz Łapanowski

Spis treści

Wstęp	2
Pairing Ketchup	4
Pairing Musztarda	5
Ketchup - Przepisy	7
Wegańskie szaszłyki z boczniaków z sosem BBQ na bazie ketchupu Develey Premium Classic	8
Polędwiczka wieprzowa glazurowana ketchupem Develey Premium Classic a'la sos 5 smaków	10
Sałatka z ciecierzycą i pieczonym batatem w sosie z ketchupem Develey Premium Pikantny	14
Sticky buffalo wings glazurowane w ketchupie Develey Premium Mniej Cukru	16
Musztarda - Przepisy	19
Chrupiące udko z kurczaka z musztardą Develey Premium Dijon i pieczonym czosnkiem	20
Dressing miodowo-musztardowy na bazie musztard Develey Premium Francuskiej i Dijon	22
Cytrynowy łosoś w sosie z musztardą Develey Premium Miodową	24
Złocisty kurczak z puree ziemniaczanym i karmelizowaną pietruszką w sosie z musztardą Develey Premium Bawarską	28
Sałatka z pieczonej marchewki z orzechami laskowymi w dressingu z musztard Develey Premium Dijon i Francuską	30
Polędwiczka wieprzowa z karmelizowaną marchewką w sosie z musztardą Develey Premium Sarepską	32
Podziękowania	35

do tego pasuje

KETCHUP



Owoce

cytryna
limonka
jabłko

Warzywa

bakłażan
ziemniak
cebula
papryka

Zioła

kolendra
bazylija
tymianek
rozmaryn

Ryby

kalmar
dorsz
anchois

Mięso

kiełbasa
parówka
burger
kurczak
boczek
wołowina
wieprzowina

Nabiał

halloumi
żółty ser

Inne

oliwa
majonez
musztarda
sambal
tabasco
ocet
panierka
chrzan
gouchujang
(pasta paprykowa)
kapar
ogórek
konserwowy

Przyprawy

korzenne
(goździki
anyż
kolendra
chili
cynamon)
czosnek
imbir

do tego pasuje

MUSZTARDA



Owoce

cytryna
jabłko

Warzywa

szalotka
szpinak
kapusta
brukselka
brokuł
natka pietruszki
koperek
szparag
szczypiorek
rukola
ziemniak
pomidor
szalotka

Zioła

estragon
rozmaryn
tymianek
oregano

Ryby

łosoś
krab
anchois

Mięso

wieprzowina
szynka
wędliny
kiełbasa
parówka
królik
kurczak
wołowina
stek
boczek

Nabiał

masło
jajko
żółtka
ser pleśniowy
śmietanka

Inne

miso
sos sojowy
chrzan
miód
oliwa
majonez
liść laurowy
grzyby
pieprz
kapar
piwo
syrop klonowy
białe wino

REPUTATION KEY





Przepisy

Wegańskie szaszłyki z boczniaków

z sosem BBQ na bazie ketchupu Develey Premium Classic

Jeśli tęsknisz za długimi, słonecznymi dniami i nie możesz się doczekać pierwszego grillowania, ten przepis jest dla Ciebie. Grzyby są chrupiące z zewnątrz, a soczyste w środku. Są mięsiste, lekko słone, umami i rozpuszczają się w ustach.

Sos na bazie ketchupu jest jednocześnie lekko pikantny, odrobinę słodki i fantastycznie lepki, dzięki czemu doskonale się sprawdza jako dodatek do tych grillowanych specjałów.

Składniki:

Wegański sos BBQ:

- 250 ml ketchupu Develey Premium Classic
- 80 ml wody
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki octu z czerwonego wina
- 1 łyżka sosu sojowego Kikkoman
- sok z połowy cytryny
- 1-2 łyżeczki wędzonej papryki
- 1 ząbek czosnku
- świeżo mielony pieprz
- szczypta chili

Szaszłyki:

- 400 g boczniaków
- sól

Dodatki:

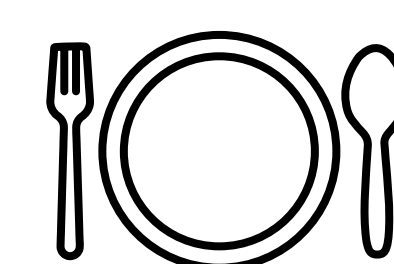
- 2 łyżki uprażonego sezamu
- 2 łyżki tłuczonych fistaszków
- świeża kolendra
- ewentualnie chili – najlepiej gochugaru (koreańska mielona papryka chili)

Do podania:

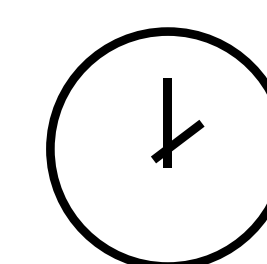
- pieczone ziemniaczki lub gotowany ryż
- 1 limonka pokrojona w cząstki
- ewentualnie surówka coleslaw

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki sosu umieść w rondelku. Zagotuj i dopraw do smaku.
2. Boczniaki porwij na mniejsze kawałki, tak, by dobrze nadawały się, by nabić je na szpadki do grillowania.
3. Nabij boczniaki na szpadki, by powstał szaszłyk. Posmaruj olejem i delikatnie posól.
4. Nagrzewaj patelnię grillową, a następnie posmaruj ją olejem. Grilluj szaszłyki z obu stron do uzyskania pięknej, złocistej barwy.
5. Dopiero na tym etapie posmaruj je sosem przy pomocy pędzelka. Możesz podgrillować je jeszcze moment – uważaj, by nie przypalić sosu. Jeśli chcesz grillować kolejną partię, musisz wyczyścić patelnię. Gotowe szaszłyki możesz trzymać w ciepłym miejscu, podczas przygotowywania kolejnych.
6. Gotowe szaszłyki posyp uprażonym sezamem, tłuczonymi fistaszkami, listkami kolendry. Podawaj z sosem, ryżem lub pieczonymi ziemniaczkami i surówką coleslaw.



4 porcje



15 min.



PREMIUM

Poławdziczka wieprzowa

glazurowana ketchupem Develey Premium Classic a'la sos 5 smaków

Jest to intrygujące połączenie ketchupu oraz przyprawy 5 smaków wynikające niejako z historii. Słowo ketchup pochodzi od słowa kôe-chiap w chińskim dialekcie Xiamen i oznacza dokładnie zaprawa do ryb. Pierwotnie sos przygotowywano z najróżniejszych składników i był on głównie dodatkiem do dań rybnych. Obecnie ketchup dodaje się do najróżniejszych potraw. Przyprawiając nim sosy, marynaty, czy glazury nadajemy im nie tylko ciekawy kolor, ale i wyrazisty, złożony smak. Tym razem zastosowałem tę marynatę do poławdziczek wieprzowych, ale sprawdzi się ona przy różnych typach mięs, a szczególnie polecam ją do drobiu i wieprzowiny!

Składniki:

- ok. 600 g poławdziczki wieprzowej

Marynata:

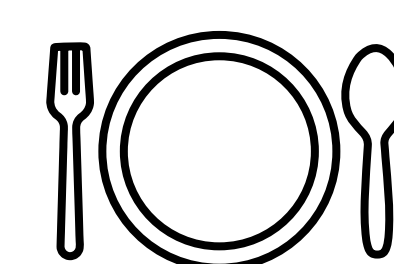
- 4 łyżki ketchupu Develey Premium Classic
- 1 łyżka brązowego cukru lub miodu
- 2 łyżki sosu sojowego Kikkoman
- 1 łyżeczka przyprawy 5 smaków lub własna mieszanka przygotowana w moździerzu lub młynku do kawy: anyż gwiazdzisty, goździki, cynamon, pieprz syczański i nasiona kopru włoskiego
- ząbek czosnku
- sok z połowy cytryny
- ew. 2 łyżki oleju sezamowego
- szczypta chili

Do podania:

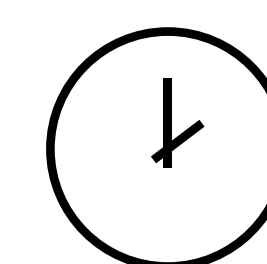
- gotowany ryż
- ewentualnie sałatka z ogórków, sosu sojowego oraz szczypiorku

Sposób przygotowania:

- Osusz mięso. Następnie oczyść dokładnie z błonek i żyłek.
- Poławdziczkę warto związać dratwą, czyli sznurkiem masarskim, dzięki czemu będzie ładnie uformowana. Następnie przekrój ją na dwie lub trzy części, by wygodnie się ją obsmażało.
- Nagrzewaj patelnię z olejem. Przed wstawieniem mięsa do piekarnika, posól je delikatnie i obsmaż z każdej strony.
- Nastaw piekarnik na 200°C (program termoobieg).
- W międzyczasie przygotuj glazurę. Wszystkie przyprawy wymieszaj z olejem, sokiem z cytryny, cukrem i ketchupem, aż powstanie gęsta pasta.
- Natrzyj mięso przygotowaną glazurą.
- Mięso wstaw do rozgrzanego piekarnika i piecz ok. 6-10 minut (zależnie od tego, jaki preferujesz stopień wysmażenia mięsa).
- Ważne jest, by nie piec poławdziczek zbyt długo. Najprostszym sposobem na sprawdzenie, czy mięso jest już dobre, jest kontrola termometrem do mięsa. Temperatura gotowych poławdziczek wieprzowych powinna wynosić 64°C.
- Po wyjęciu z piekarnika, mięso powinno „odpocząć” pod folią aluminiową ok. 5 minut przed pokrojeniem i podaniem. Dzięki temu soki „uspokoją się”, a temperatura równomiernie się rozprowadzi – mięso po pocięciu na plastry zachowa soczystość – „spokojne” soki zostaną wewnątrz.
- Pokrój upieczone mięso w plastry i podawaj z ulubionymi dodatkami. Ja sugeruję gotowany ryż oraz sałatkę z ogórków, sosu sojowego oraz szczypiorku.



4 porcje



25 min.



PREMIUM



PREMIUM
Develey
OD 1845

Develey PREMIUM Develey PREMIUM



Develey
OD 1845



- Ketchup -
PREMIUM
CLASSIC

*Ketchup jest
prawdopodobnie
najpopularniejszym
sosem z pomidorów
na świecie.*

Sałatka z ciecierzycą i pieczonym batatem

w sosie z ketchupem Develey Premium Pikantny

Ten także prosty i wygodny przepis jest nie tylko idealnym dodatkiem do obiadu czy kolacji, ale też może być przepyszna przekąską samą w sobie. Clou tej sałatki stanowi dressing stworzony na bazie ketchupu. Jeśli chcemy gotować szybko i smacznie, to potrzebujemy składników, które dają dużo smaku – i ketchup właśnie taki jest. Ma głęboki i skoncentrowany smak, który w tym daniu „podbijam” pieczoną papryką, składnikiem, który łączy się idealnie ze smakiem pomidora. Dopełnieniem tego może być szczypta wędzonej papryki.

Składniki:

Dressing:

- 2 upieczone papryki, obrane ze skórki
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- sok z połowy cytryny
- 3 łyżki ketchupu Develey Premium Pikantny
- 6 łyżek oliwy
- 4 łyżki wody
- ew. 1 łyżka posiekanej kolendry
- szczypta chili
- sól i pieprz do smaku

Sałatka:

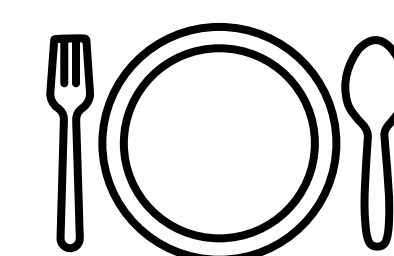
- 2 upieczone i pokrojone w ćwiartki bataty
- 125 g ciecierzycy (pół puszki)
- garść suszonej żurawiny
- garść pieczonych nerkowców (sposób przygotowania na str. 30)
- 2 czerwone, piklowane cebule (składniki i przepis poniżej)
- 2 łyżki oliwy

Zalewa do piklowanej cebuli:

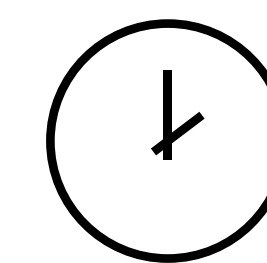
- 50 g cukru
- 50 g octu z czerwonego wina
- 100 g wody
- 1 liść laurowy
- 3 ziela angielskie
- 1 goździk

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 190°C (program termoobieg). Bataty umyj, osusz i pokrój na kawałki np. wzdłuż i na ćwiartki. Oprósz solą, pieprzem, wysmaruj oliwą i piecz do miękkości przez ok. 20 minut (możesz sprawdzić widelcem).
2. Przygotuj zalewę do piklowania. Połącz w rondelku wodę, cukier, ocet i przyprawy, następnie zagotuj. Gotującą zalewę ściągnij z ognia, a następnie dodaj do niej pokrojoną w plastry lub piórka cebulę. Odstaw do ostygnięcia.
3. Pokrój paprykę w bardzo drobną kostkę, dodaj wszystkie składniki dressingu. Przypraw chili, solą i pieprzem.
4. Następnie do dressingu dodaj ciecierzycę, namoczoną wcześniej żurawinę oraz piklowaną cebulę.
5. Upieczone warzywa podaj na osobnych talerzykach. Polej dressingiem, posyp upieczonymi nerkowcami, piklowaną cebulą i kolendrą.



4 porcje



20 min.



PREMIUM

Sticky buffalo wings

glazurowane w ketchupie Develey Premium Mniej Cukru

Amerykański klasyk. „Finger licking good” – czyli.. palce lizać. Takie są. Nic dodać, nic ująć. Lubię też stosować technikę, którą używam w tym daniu. Na początku obróbki termicznej dodaję tylko sól i olej. Smażę i piekę na złoto i chrupko. Potem dodaję glazurę, czyli coś na kształt marynaty i „dociągam” danie jeszcze przez moment na patelni lub w piecu, dla dodatkowej karmelizacji cukrów. Ten zabieg pomaga mi pięknie zezłocić skórę i uczynić ją chrupiącą, a jednocześnie nie ryzykuję przypalenia marynaty/glazury. Bywa, że do glazurowania stosuję pędzel, bo jego użycie pomaga precyzyjnie dozować sos, ale równie dobrze możesz użyć metalowej miski, delikatnie otaczając produkt ze wszystkich stron słodką, słoną, tłustą, ostrą i lekko kwaśną jednocześnie marynatą. Pełnia smaku.

Składniki:

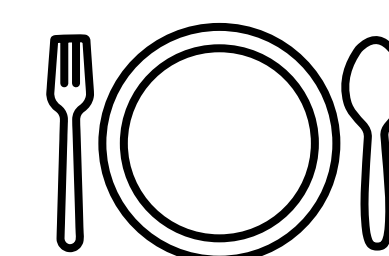
- 1 kg skrzydełek z kurczaka

Glazura:

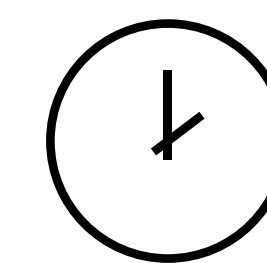
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 4 łyżki ketchupu Develey Premium Mniej Cukru
- 1 łyżeczka TABASCO® Original Red Sauce
- 60 g masła
- sok z połowy limonki
- 2 łyżki płynnego miodu
- szczypta chili

Sposób przygotowania:

1. Przekrój skrzydełka nożem na trzy części w miejscach łączenia stawów. Najcieńsze części skrzydełek zabezpiecz na później, np. dodaj do sosów, bulionów lub zamroź na przyszłość.
2. Osusz skrzydełka papierowym ręcznikiem, umieść w dużym, płaskim naczyniu żaroodpornym, posól i natrzyj olejem.
3. Piekarnik nagrzej do 200°C (program termoobieg). Piecz skrzydełka przez ok. 40 min. aż będą rumiane.
4. W międzyczasie przygotuj glazurę. Do rondelka włóż wszystkie składniki i zagotuj. Ew. dopraw do smaku solą, pieprzem i chili.
5. Po 40 min. w piecu, złote skrzydełka zalej glazurą i dopiecz jeszcze 5-10 min. aż pięknie zbrązowieją.
6. Podawaj posypane pokrojonym drobno szczypiorkiem, chili i sezamem.



4-6 porcji



60 min.



PREMIUM

MUSZTARDA





Przepisy

Chrupiące udko z kurczaka

z musztardą Develey Premium Dijon i pieczonym czosnkiem

Sos z musztardą dijon – jeden z najprostszych sosów, który można zrobić do kurczaka. Przygotowuje się go ekspresowo. Idealnie pasuje do delikatnego mięsa, jakim jest drób. Tajemnicę tego dania stanowi technika przygotowania udka.

Rozbierając je (wycinając z niego kostkę), a zostawiając skórę na nim, zyskujemy moim zdaniem jeden z najlepszych elementów kurczaka – soczyste mięso z nóżki i chrupiącą skórę, którą uwielbiam. Do tego szybki, kremowy sos musztardowy i gotowe.

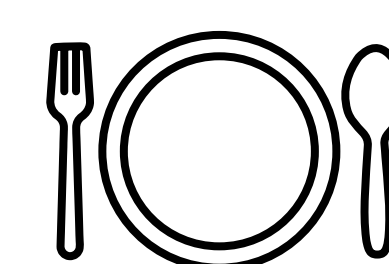
Składniki:

Udka:

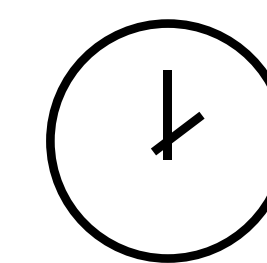
- 4 luzowane udka z kurczaka ze skórą
- sól
- olej do smażenia
- ew. czosnek, świeży tymianek i 50 g masła

Sos:

- 160 ml śmietanki 30%
- 2-3 łyżki musztardy Develey Premium Dijon
- ew. skórka z cytryny, świeżo mielony pieprz



4 porcje



75-90 min.

Do podania:

Gratin ziemniaczane:

- 8 ziemniaków
- 125 ml śmietanki 30%
- 60 g startego parmezanu
- 1 łyżka masła
- gałka muszkatołowa
- sól i pieprz do smaku

Pieczony czosnek:

- 4 główki czosnku
- sól
- olej
- ew. świeży tymianek

Karmelizowane szalotki:

- 5 szalotek
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka masła
- olej
- 80 g białego wytrawnego wina

Sposób przygotowania:

Udka:

1. Osusz udka ręcznikiem papierowym, posól.
2. Nagrzej patelnię z olejem. Smaż udka od strony skóry na złoto i chrupko.
3. Kiedy udka są już złociste, zmniejsz ogień, dodaj na patelnię rozgnieciony ząbek czosnku, tymianek i masło. Polewaj kurczaka roztopionym masłem. Uważaj, by go nie przypalić. Gdyby istniało takie ryzyko możesz ściągnąć patelnię z gazu i dodać jeszcze zimnego masła – to obniży temperaturę na patelni. Gotowe udko przełóż na talerz – zlej tłuszcz z patelni na udko.
4. Na „brudną” patelnię dodaj śmietankę. Drewnianą szpatułką zeszkrob z patelni lekko przypalone drobinki – one nadadzą smak sosowi. Dodaj musztardę i lekko podgotuj. Jeśli chcesz, sos możesz doprawić świeżym tymiankiem, skórą z cytryny i świeżo mielonym pieprzem.

5. Ciepłe udka podawaj z sosem i ulubionymi dodatkami, np. gratin ziemniaczanym, pieczonym czosnkiem czy karmelizowanymi szalotkami.

Gratin ziemniaczane:

1. Obrane i umyte ziemniaki zetrzyj na mandolinie (ew. pokrój nożem na bardzo cienkie plasterki).
2. Ziemniaki przełóż do miski, dopraw solą, pieprzem, gałką i wymieszaj z roztopionym masłem i śmietanką.
3. Przełóż je do foremki wysmarowanej masłem i pokrytej bułką tartą. Posyp je parmezanem.
4. Piecz w temp. 180°C (program góra/dół) przez ok. 60 min., aż ziemniaki będą miękkie w środku, a chrupiące i złociste na wierzchu.
5. Gratin serwuj jako dodatek do chrupiącego udka (albo wielu innych dań :))

Pieczony czosnek:

1. Odkrój górną część główki, tak by były widoczne górne części ząbków.
2. Każdą z główek połóż na folii aluminiowej o wymiarze 20 cm x 20 cm, posól oraz polej odrobiną oleju. Ew. dodaj listki świeżego tymianku.
3. Zawień główki w folię, wstaw do piekarnika i piecz w temperaturze 180°C (program termoobieg) ok. 30 minut aż czosnek się zezłoci i stanie się miękki.
4. Czosnek serwuj jako dodatek do chrupiącego udka (albo wielu innych dań :))

Karmelizowane szalotki:

1. Obierz szalotki, pokrój w poprzek na pół i smaż na patelni na oleju, aż staną się złote. Następnie przewróć na drugą stronę. Podlej winem, odparowuj i dodaj miód i masło.
2. Patelnię przykryj folią aluminiową i włóż do pieca rozgrzanego do 180°C na ok. 20 min. aż szalotki staną się miękkie.
3. Szalotki serwuj jako dodatek do chrupiącego udka (albo wielu innych dań :))



PREMIUM

Dressing miodowo-musztardowy

na bazie musztard Develey Premium Francuskiej i Dijon

Klasyk klasyków. Jeden z moich ulubionych, najsmaczniejszych i najprostszych dressingów, który sprawdza się niemal zawsze. Gdybym miał na bezludną wyspę zabrać jeden sos, to byłby to właśnie ten. Setki razy testowany. Jestem w stanie odtworzyć jego recepturę o każdej porze dnia i nocy. Połączenie miodu i musztardy jest znane mniej więcej od V w. n.e. i stanowi parę idealną – musztarda jest lekko słona, gorzka i pikantna, a miód słodki, co idealnie balansuje smak sosu. Dodawany do dressingu tłuszcz wypełnia jego konsystencję i jest nośnikiem kwaśności, która wynika z dodatku soku z cytryny lub octu.

Tajemnicą tego przepisu jest połączenie dwóch rodzajów musztardy, dijon i francuskiej. Ta pierwsza daje kremowość, a druga ziarnistą konsystencję. Musztarda nie pełni w tym przypadku tylko funkcji smakowych, ale również jest odpowiedzialna za konsystencję, bo dzięki jej wykorzystaniu możemy emulgować sos wg uznania.

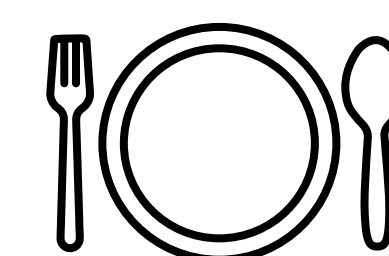
Składniki:

- 1 łyżka miodu
- ½ łyżki musztardy Develey Premium Francuskiej
- ½ łyżki musztardy Develey Premium Dijon
- 1 łyżka soku z cytryny
- 40 g oliwy
- 40 g oleju
- sól i pieprz do smaku

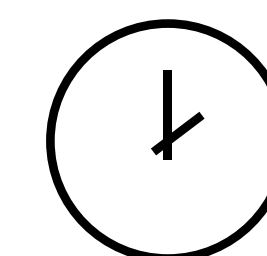
Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj w misce miód, musztardę, cytrynę, sól i pieprz.
2. Dodawaj powoli oliwę i olej, najlepiej „ciurkiem”, intensywnie mieszając, by powstała kremowa emulsja w podobna do luźnego miodu.

Wskazówka: w przepisie najlepiej użyć dwóch rodzajów tłuszczu – sama oliwa może nadać dressingowi zbyt gorzki smak. Olej zbalansuje sos.



2-3 porcje
ok. 110 g



5 min.



PREMIUM

Cytrynowy łosoś w sosie

z musztardą Develey Premium Miodową

Proste, klasyczne i eleganckie połączenie. Łatwe i szybkie do zrobienia.

Składniki:

Łosoś:

- 500 g łososia
- sok z 1 cytryny
- sok z 1/4 pomarańczy
- szczypta chili
- 2 gałązki tymianku

Masło ziołowe:

- 125 g masła
- 1 łyżka natki pietruszki
- 1 łyżka koperku
- 1 łyżka szczypiorku
- sól i pieprz

Do podania:

- gotowane ziemniaki

Sposób przygotowania:

Łosoś (I sposób przygotowania ryby)

1. Osusz rybę papierowym ręcznikiem, a następnie posól.
2. Wytnij równe kawałki. Możesz też rozciąć je w poprzek odcinając połędwicę z łososia i część brzuszną. Dzięki temu porcje ładnie wyglądają, a brzuszne części można smażyć/piec krócej by zachowały większą soczystość.
3. Przygotuj uniwersalny sos miodowo-musztardowy i dodaj do niego startą skórkę z wyparzonej cytryny. Dodaj sok z pomarańczy, ew. chili i tymianek. Zamarynuj krótko łososia.
4. Rybę przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz w 160°C (program termoobieg) przez 15-20 min., tak by łosoś był maksymalnie soczysty.
5. Podawaj z pieczoną brukselką, gotowanymi ziemniakami i masłem ziołowym.

Łosoś (II sposób przygotowania ryby)

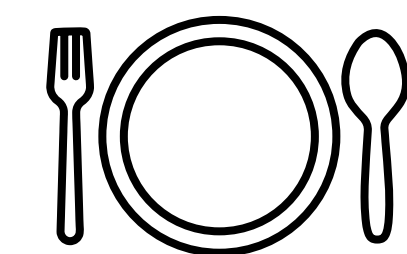
1. Osusz rybę papierowym ręcznikiem, a następnie posól.
2. Pokrojoną na kawałki rybę podsmaż na patelni na oleju ze wszystkich stron, tak aby się zarumieniła.
3. Następnie zamarynuj w dressingu jak powyżej.
4. Wstaw do pieca nagrzanego do 160°C (program termoobieg) na ok. 20 min.
5. Podawaj z pieczoną brukselką, gotowanymi ziemniakami i masłem ziołowym.

Dressing miodowo-musztardowy:

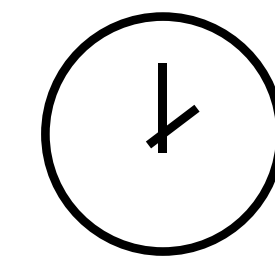
Składniki i przepis na str. 22 – zamiast musztard Develey Premium Francuska i Develey Premium Dijon użyj 1 łyżkę musztardy Develey Premium Miodowa.

Pieczona brukselka:

- 400 g brukselki
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka oliwy
- sok z połowy cytryny
- 2 łyżki musztardy Develey Premium Francuskiej
- sól i pieprz do smaku



4 porcje



45 min.

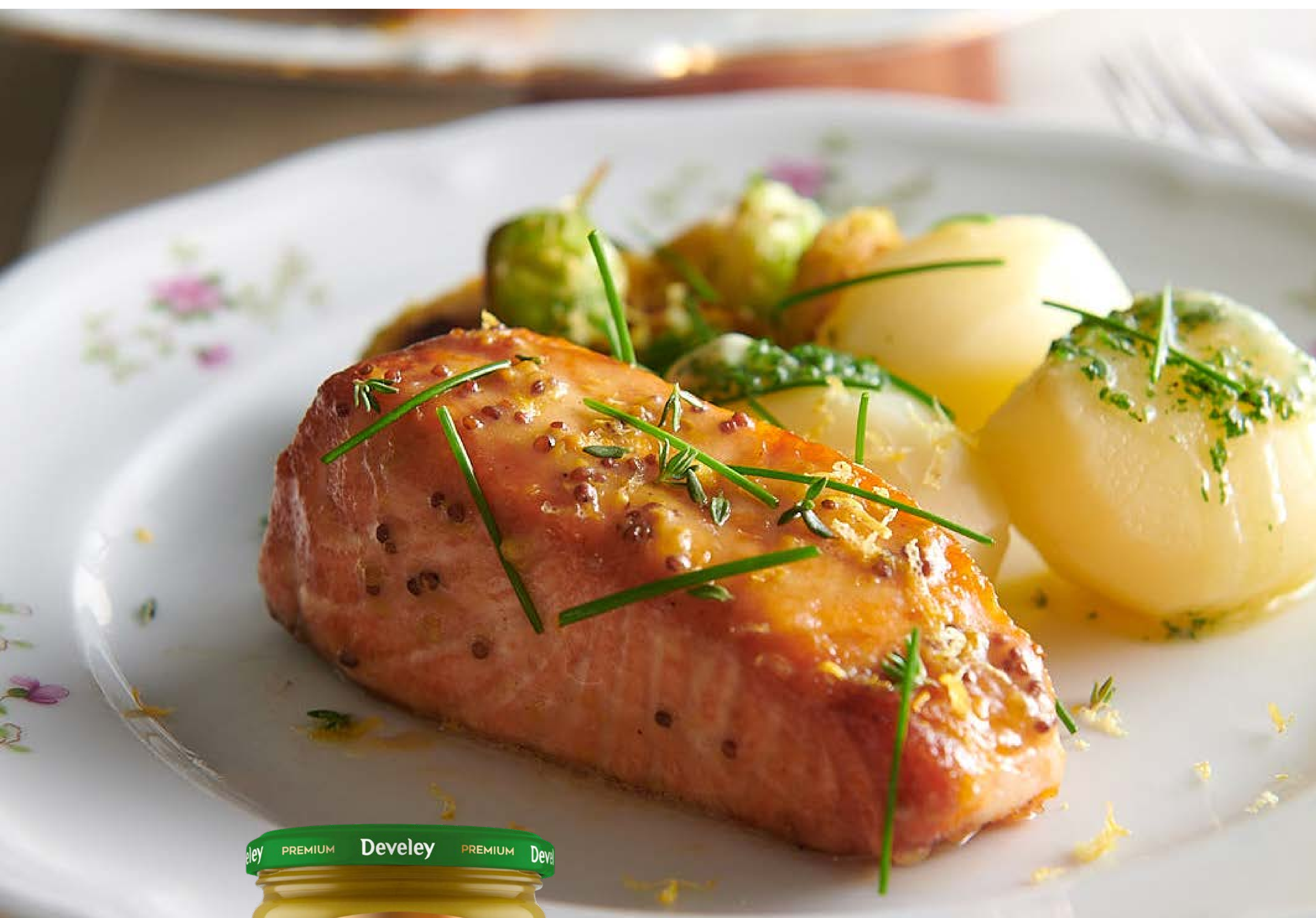
Pieczona brukselka:

1. Umytą brukselkę obierz z wierzchnich liści, a następnie przekrój na pół.
2. Połówki przełóż na blachę do pieczenia i polej miodem, oliwą, musztardą oraz dodaj sól i pieprz.
3. Piecz przez ok. 15 min. w 180°C (program termoobieg) aż się zarumieni.


Masło ziołowe:

1. Przygotuj masło w temperaturze pokojowej.
2. Posiekaj drobno natkę pietruszki, koperek i szczypiorek. Dodaj zioła do masła, dopraw solą i pieprzem.
3. Masło zawiń w folię spożywczą, uformuj rulon i włóż do lodówki.

Wskazówka: jeśli chcesz osiągnąć jeszcze większy poziom karmelizacji brukselki – podsmaż ją najpierw na złoto, następnie dodaj pozostałe składniki, a dopiero potem piecz.



PREMIUM



*Musztarda
elegancka, klasyczna,
wiekowa jak historia
kulinariów.*



Develey
OD 1845

- Musztarda -
DIJON
PREMIUM

PRODUKT
BEZGLUTENOWY

VEGAN
ODPWIĘDNI DLA WEGAN



Złocisty kurczak z puree ziemniaczanym i karmelizowaną pietruszką

w sosie z musztardą Develey Premium Bawarską

To danie to comfort food w czystej postaci – idealne na niedzielny obiad. Soczysty kurczak z chrupiącą skórką i jeszcze bardziej chrupiącą szynką parmeńską, która istotnie podbija smak. Dodatkowo kremowe puree ziemniaczane – tłusciutkie i otulające – oraz karmelizowane pietruszki, lekko pikantne od musztardy, a jednocześnie orzeźwiający od skórki cytryny. I w końcu chrupiące liście sałat, które czynią to danie lżejsze „w odbiorze”.

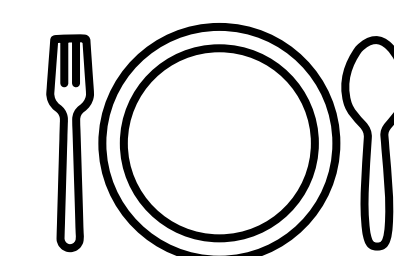
Składniki:

Kurczak:

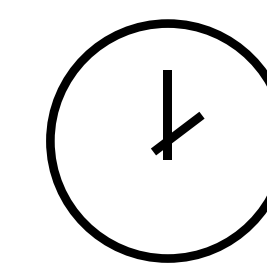
- 4 piersi z kurczaka
- olej
- sól
- 3-4 łyżki masła
- 4 ząbki czosnku
- 2 gałeczki tymianku
- 4 plasterki szynki parmeńskiej

Puree ziemniaczane:

- 800 g ziemniaków
- 3-4 łyżki masła
- 4 łyżki mleka (ew. śmietany)
- sól
- 1/4 łyżeczki startej gałki muszkatołowej



4 porcje



ok. 45 min.

Karmelizowana pietruszka:

- 4 pietruszki (alternatywnie pasternak)
- 2 łyżki masła
- 2 gałeczki tymianek
- skórka z jednej cytryny
- 100 g śmietanki 36%
- 1 łyżka musztardy Develey Premium Bawarska
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Puree ziemniaczane:

1. Obierz ziemniaki i pokrój na ćwiartki.
2. Gotuj ziemniaki w lekko osolonej wodzie, aż staną się miękkie (ważne, by ich nie rozgotować).
3. Odcedź dokładnie ziemniaki, a następnie dodaj do nich masło, mleko i gałkę. Wymieszaj i użyj tłuczka do ziemniaków, tak by osiągnąć gładkie puree.

Kurczak:

1. Osusz pierś kurczaka ręcznikiem papierowym, posól.
2. Nagrzej patelnię z olejem i smaż kurczaka od strony skóry, aż ta się zezłoci, a następnie smaż mięso na drugiej stronie. Dodaj masło, czosnek, tymianek, szynkę parmeńską i smaż przez kolejne 2 min. (najlepiej podlewać mięso tłuszczem z patelni)
3. Wstaw patelnię do piekarnika (lub przełóż mięso do naczynia żaroodpornego) rozgrzanego do 180°C (program termoobieg) i piecz całość przez 12-15 min.
4. Kurczaka podawaj pokrojonego w plastry z puree ziemniaczanym, karmelizowaną pietruszką i mixem świeżych sałat.

Wskazówka: by uzyskać naprawdę kremową konsystencję warto przetrzeć ziemniaki przez specjalne sito, tzw. przecierak.

Karmelizowane pietruszki:

1. Obierz pietruszki i pokrój wzdłuż na cztery, a następnie przekrój mniej więcej w połowie tak, by uzyskać równe „słupki”.
2. Zblanszuj pietruszkę tak, by była al dente.
3. Odcedzoną pietruszkę wrzuć na patelnię na rozgrzane masło i podsmaż chwilę, aż lekko się zezłoci. Zlej nadmiar masła z patelni, a następnie dodaj śmietankę, musztardę, tymianek i skórę z cytryny. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i solą.



PREMIUM

Sałatka z pieczonej marchewki z orzechami laskowymi

w dressingu z musztard Develey Premium Dijon i Francuską

Jednym z moich ulubionych zagadnień w kulinariach jest kwestia połączeń smakowych (tzw. food pairing). Ta teoria jest ściśle związana z tradycją i klasycznymi smakami, wg których pewne rzeczy po prostu naturalnie do siebie pasują. Tych połączeń są tysiące, jeśli nie miliony. Np. tytułowa musztarda lubi się z marchewką. Te dwa składniki można łączyć zarówno na ciepło, jak i na zimno, na słodko i na słono, na kwaśno i gorzko. I trochę takie jest to danie – z jednej strony stworzone z korzennej marchewki, a z drugiej strony dzięki dressingowi i dodatkowi piklowanej cebuli – orzeźwiający, lekko kwaśny, a momentami również słodki.

Składniki:

Sałatka:

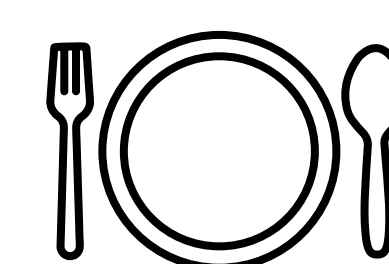
- 4 marchewki
- 100 g jarmużu
- 2 czerwone, piklowane cebule (przepis na zalewę na str. 14)
- 150 g orzechów laskowych
- 50 g rodzynek/żurawiny
- natka pietruszki do dekoracji
- olej
- sól i pieprz do smaku

Dressing miodowo-musztardowy:

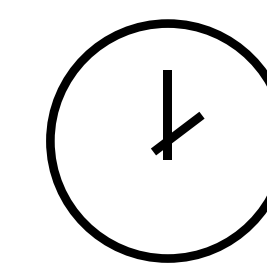
Składniki i przepis na str. 22

Sposób przygotowania:

1. Obierz marchewki, pokrój wzdłuż, a następnie na kawałki 2-3 cm. Blanszuj je (gotuj we wrzątku) przez ok. 1 min., aż staną się lekko miękkie, ale pozostaną al dente.
2. Marchewkę przełóż do naczynia do pieczenia, dodaj olej i sól. Wymieszaj. Następnie piecz w 190°C (program termoobieg) przez 15 min. tak, by się zezłociła.
3. Blanszuj jarmuż przez ok. 30 sek.
4. Upiecz orzechy laskowe: umieść je na blaszce i wstaw do piekarnika rozgrzanego na 180°C (program termoobieg) i piecz przez ok. 8-10 min. - do zezłocenia, aż skórka zacznie pękać.
5. Rodzynki/żurawinę zalej ciepłą wodą, tak by woda przykryła wszystkie owoce. Odstaw do napęcznienia. Będą zdecydowanie bardziej soczyste.
6. W misce wymieszaj upieczone marchewki, zblanszowany, osuszony jarmuż, odcedzoną żurawinę, orzechy, 6 łyżek dressingu i piklowaną cebulę. Podawaj udekorowane listkami natki pietruszki i tartymi orzechami.



4 porcje



ok. 30 min.



PREMIUM

Połudwiczka wieprzowa z karmelizowaną marchewką

w sosie z musztardą Develey Premium Sarepską

Każde połączenie smakowe możemy wykonać na setki sposobów stosując różne techniki, np. gotowanie, smażenie, pieczenie, karmelizowanie itd. W tym daniu zdecydowałem się na dodatek w postaci karmelizowanej marchewki z musztardą, nie zapominając, by zachować w nim balans smaków – ostrość, którą daje nam musztarda, kwasowość, którą wydobywa sok z cytryny i słodycz, która pochodzi z marchewki i miodu.

Składniki:

- 400 g połędwiczki wieprzowej
- 2 łyżki masła
- 3 ząbki czosnku
- 2 gałązki tymianku
- 2 łyżki musztardy Develey Premium Dijon
- sól i świeżo mielony pieprz

Karmelizowane marchewki:

- 4 marchewki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka musztardy Develey Premium Sarepska
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- sól i pieprz do smaku
- ew. pieczone orzechy laskowe (sposób przygotowania na str. 30)

Sposób przygotowania:

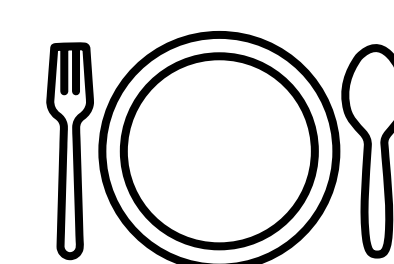
Połudwiczka wieprzowa:

1. Osusz mięso ręcznikiem papierowym.
2. Możesz użyć nitki masarskiej i związać mięso co 3 cm. (niezbyt ciasno, ale też niezbyt luźno) - w ten sposób uformujesz równe medaliony. Możesz również przekroić kawałek mięsa na dwie części, by łatwiej było Ci wykonać kolejny krok.
3. Mocno posól mięso, a następnie obsmaż je z każdej strony na złoto na patelni.
4. Dodaj na patelnię rozgnieciony czosnek, tymianek, masło, a następnie zbastuj mięso (polewaj je ok. 1 min. gorącym tłuszczem z patelni).
5. Posmaruj mięso musztardą i wstaw do rozgrzanego na 180°C (program termoobieg) pieca na ok. 6-10 min.
6. Po wyłączeniu z pieca przykryj mięso folią aluminiową na 10 min., tak by mięso „odpoczęło”, a jego sosy się „ustabilizowały”. Następnie przypraw świeżo mielonym pieprzem.
7. Mięso podawaj w formie medalionów (grubość wg uznania) w towarzystwie karmelizowanych marchewek.

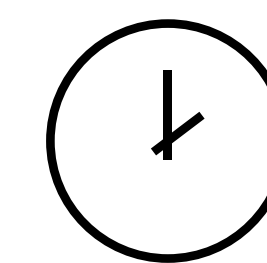
Wskazówka: jeśli posiadasz termometr kuchenny do mięsa, to temperatura, którą mięso powinno osiągnąć to 65 stopni.

Karmelizowane marchewki:

1. Obierz marchewki i pokrój wzdłuż na cztery, a następnie zblanszuj tak, by była al dente.
2. Zblanszowaną marchewkę wrzuć na patelnię na rozgrzane masło i podsmaż chwilę, aż masło zbrązowieje.
3. Dodaj musztardę, miód, sok z cytryny, sól i świeżo mielony pieprz.
4. Serwuj z pokruszonymi upieczonymi orzechami laskowymi.



4 porcje



ok. 45 min.



PREMIUM





Podziękowania

To była przygoda. Ekspresowe studia nad ketchupem i musztardą. Dokumentacja, kreacja, zdjęcia i pisanie. Wielkie dzięki dla wszystkich, którzy sprawili, że ten projekt mógł dojść do skutku.

W szczególności podziękowania należą się Ekipie Develey'a, czyli Agnieszce, Ewie, Pawłowi, Ani, którzy baczenie czuwali nad realizacją tego pomysłu. Mateuszowi za koordynację. Kamilowi i Tomkowi za zdjęcia. I Tomaszowi za pomoc w realizacji planu; Piotrowi i Uli. Bez Was nie byłoby to możliwe.

Do zobaczenia!

Grzegorz Łapanowski



SMACZNEGO!

Grzegorz Łapanowski