

Σαρακοστιανές Γεύσεις



Burger Λαχανικών

- Υλικά:** - 8 μανιτάρια Porto Bello (2 ανά burger)
(Για 4 burgers) - **Combi Λαχανικών BBQ**
- Κουρκούτι
 - **Φρυγανιά Πανέ Με Σουσάμι**
 - **Γέμιση Λαχανικών**
 - Ημίσκληρο φυτικό σε φέτες
 - **Μαρινάδα Παραδοσιακή**
 - Λιαστή τομάτα
 - Προαιρετικά: φέτες κρεμμυδιού σε ροδέλες



Εκτέλεση: Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και αφαιρούμε τα κοτσάνια. Τα βρώσιμα μέρη των κοτσάνιων τα ψιλοκόβουμε και τα κρατάμε. Σε μια μπασίνα, ανακατεύουμε το **Combi Λαχανικών BBQ** (αναλογία 1 combi προς 2 νερό), μαζί με τα ψιλοκομμένα κοτσάνια των μανιταριών, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Πλάθουμε το μείγμα σε σχήμα μπιφτεκιού. Περνάμε τα μπιφτέκια πρώτα από κουρκούτι και έπειτα από **Φρυγανιά Πανέ Με Σουσάμι**. Τα αφήνουμε στην άκρη για λίγα λεπτά. Αλείφουμε τη **Μαρινάδα Παραδοσιακή** στην εσωτερική πλευρά κάθε μανιταριού (που θα χρησιμοποιηθεί ως ψωμάκι). Προσθέτουμε τη **Γέμιση Λαχανικών**, τις λιαστές τομάτες, το μπιφτέκι λαχανικών, το ημίσκληρο φυτικό σε φέτες, και προαιρετικά τις ροδέλες κρεμμυδιού. Κλείνουμε το burger μας με το δεύτερο μανιτάρι, περνάμε το εξωτερικό με **Φρυγανιά Πανέ Με Σουσάμι**. Αλείφουμε εξωτερικά τη **Μαρινάδα Παραδοσιακή** και πασπαλίζουμε σουσάμι. Τρυπάμε με ξυλάκι από σουβλάκι για να κρατηθεί όρθιο το burger μας.

Μαγείρεμα: Ψήνουμε τα μανιτάρια burger σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 15-20 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν τα μανιτάρια και να ψηθούν καλά τα υλικά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ελέγχουμε περιστασιακά για ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Σερβίρισμα: Σερβίρουμε με πατάτες γλυκοπατάτας ψημένες στον φούρνο και μια δροσερή σαλάτα με ρόκα, σπανάκι, καρύδια και βινεγκρέτ λεμονιού.



ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης,
Σίνδος Γ' Περιοχή

Κεντρικό: Δ.Α. 10 Ο.Τ. 43

Υποκατάστημα, Αποθήκη: Δ.Α. 13 & NB 7 Ο.Τ. 36

T.K. 570 22 T.Θ. 1042

Τηλ.: 2310 797.388, 797.688

E-mail: info@papadimitriou.com.gr

www.papadimitriou.com.gr

Η εταιρία είναι πιστοποιημένη με:



Σαρακοστιανό Cordon Bleu

02



- Υλικά:** 500 γρ.μανιτάρια πλευρώτους (μεγάλα και φρέσκα)
150 γρ. ημίσκληρο φυτικό σε φέτες τριμμένο
Combi Τοματοκεφτέ (για γέμιση)
1 κουταλάκι του γλυκού **Καρύκευμα Παραδοσιακό**
Κουρκούτι
Φρυγανιά πανέ "Acarulco" Plus
Ηλιέλαιο (για το τηγάνισμα)
Φρέσκια σαλάτα Mesclun (για συνοδευτικό)



- Εκτέλεση:** **Προετοιμασία μανιταριών:** Καθαρίζουμε τα μανιτάρια πλευρώτους και αφαιρούμε τυχόν σκληρά κομμάτια από τα κοτσάνια. Επιλέγουμε τα μεγαλύτερα κομμάτια για ευκολία στο γέμισμα. Πουδράρουμε τα μανιτάρια με το **Καρύκευμα Παραδοσιακό**.
Γέμιση: Τοποθετούμε ένα μανιτάρι στη βάση, προσθέτουμε την γέμιση από **Combi Τοματοκεφτέ**, το τριμμένο ημίσκληρο φυτικό και κλείνουμε με ένα δεύτερο μανιτάρι από πάνω.
Πανάρισμα: Βουτάμε τα γεμισμένα μανιτάρια στο κουρκούτι και στη συνέχεια τα καλύπτουμε με **Φρυγανιά πανέ "Acarulco" Plus**. Για καλύτερο αποτέλεσμα, τα αφήνουμε στο ψυγείο ώστε να είναι αρκετά κρύα πριν τα περάσουμε από το κουρκούτι και τη φρυγανιά.
Μαγείρεμα: **Τηγάνισμα:** Ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο σε τηγάνι και τηγανίζουμε τα μανιτάρια σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά στο εξωτερικό.
Ψήσιμο: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Τοποθετούμε τα μανιτάρια σε ταψί με λαδόκολλα, τα σκεπάζουμε με άλλο φύλλο λαδόκολλας και ψήνουμε για περίπου 25-30 λεπτά. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα τα τελευταία 10 λεπτά για να ροδίσουν.
Σερβίρισμα: Σερβίρουμε τα **Σαρακοστιανά Cordon Bleu** ζεστά, συνοδεύοντάς τα με τη φρέσκια σαλάτα Mesclun.



Σαρακοστιανό Shepherd's Pie

03

- Υλικά:** - **Combi Falafel**
- **Γέμιση Λαχανικών**
- Πουρές πατάτας
- Creamy φυτικό
- **Καρύκευμα Για Πατάτες**
- Ρόφημα βρώμης

- Εκτέλεση:** Παίρνουμε μία μπασίνα και βάζουμε **Combi Falafel** σε αναλογία ένα προς δύο με νερό. Μόλις είναι έτοιμο το μείγμα, παίρνουμε μία στρόγγυλη φόρμα, για το φούρνο, μιας χρήσης 17-18 εκατοστών και γεμίζουμε τη φόρμα με το **Combi Falafel**, βάζοντας και στα τοιχώματα της φόρμας, δημιουργώντας μία βάση όπως για τάρτες. Γεμίζουμε τη βάση με τη **Γέμιση Λαχανικών** και και το creamy φυτικό. Δημιουργούμε με το **Combi Falafel** ένα καπάκι και κλείνουμε την φόρμα από πάνω. Σε άλλη μπασίνα ετοιμάζουμε τον πουρέ πατάτας με το ρόφημα βρώμης και το **Καρύκευμα Για Πατάτες**.
Μαγείρεμα: Τοποθετούμε τον πουρέ σε σακούλα ζαχαροπλαστικής, φτιάχνουμε ροζέτες ή διάφορα σχήματα της αρεσκείας μας και ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C για 25-30 λεπτά μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα.
Σερβίρισμα: Συνοδεύουμε το **Σαρακοστιανό Shepherd's Pie** με σαλάτα εποχής ή ψητά λαχανικά.

Club Sandwich Λαχανικών

04

- Υλικά:** - Πίτες καλαμποκιού (πίτες για σουβλάκια)
- **Combi Λαχανικών**
- Ημίσκληρο φυτικό σε φέτες
- **Μαρινάδα Μεσογειακή**
- Μανιτάρια λευκά Agaricus
- **Γέμιση Λαχανικών**
- Τομάτες σε λεπτές φέτες



- Εκτέλεση:** **Προετοιμασία μίγματος:** Σε μια μπασίνα, συνδυάζουμε το **Combi Λαχανικών** με νερό σε αναλογία 1 προς 2 και ανακατεύουμε καλά μέχρι να αποκτήσουμε ένα ομοιογενές μείγμα. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί για 5-10 λεπτά ώστε να σφίξει και να είναι ευκολότερο στη διαχείριση.
Διαμόρφωση μπιφτεκίων: Παίρνουμε δύο σελοφάν και βάζουμε ανάμεσά τους λίγο από το μείγμα του **Combi Λαχανικών**. Χρησιμοποιώντας τον μπατή, ανοίγουμε το μείγμα σε μεγάλο μπιφτέκι, φροντίζοντας το πάχος να είναι περίπου 1 εκατοστό για ομοιόμορφο ψήσιμο. Επαναλαμβάνουμε για όλο το μείγμα, φροντίζοντας να διατηρήσουμε το ίδιο πάχος σε όλα τα μπιφτέκια για καλύτερο αποτέλεσμα.
Συναρμολόγηση sandwich: Αλείφουμε με πινέλο τη μία πλευρά της πίτας που θα βλέπει προς τα επάνω με **Μαρινάδα Μεσογειακή**. Προσθέτουμε **Γέμιση Λαχανικών**, το μπιφτέκι λαχανικών, το ημίσκληρο φυτικό σε φέτες, τις λεπτές φέτες τομάτας και, αμέσως από πάνω, λεπτές φέτες λευκών μανιταριών Agaricus. Φροντίζουμε τα υλικά να τοποθετούνται ομοιόμορφα για καλύτερη παρουσίαση. Αλείφουμε μία πίτα καλαμποκιού με **Μαρινάδα Μεσογειακή** και στις δύο πλευρές της, χρησιμοποιώντας λεπτή στρώση για να διατηρηθούν οι γεύσεις ισορροπημένες, και την τοποθετούμε από πάνω. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία ακολουθώντας τα ίδια βήματα. Στην τελευταία πίτα, αλείφουμε τη **Μαρινάδα Μεσογειακή** στην πλευρά που θα κοιτάει προς τα κάτω.
Τελική προετοιμασία: Τρυπάμε χιαστί το παρασκεύασμα με φυλάκια για σουβλάκια και στη συνέχεια, με μακρύ μαχαίρι, κόβουμε προσεκτικά στα κενά που σχηματίστηκαν.
Μαγείρεμα: Ψήνουμε το παρασκεύασμα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 10-12 λεπτά, μέχρι να αποκτήσει ένα χρυσαφένιο χρώμα. Εναλλακτικά, μπορούμε να το ψήσουμε σε σχάρα για πιο έντονη γεύση.
Σερβίρισμα: Σερβίρουμε με συνοδευτικά, όπως sticks καρότου, αγγουριού ή πατάτες γλυκοπατάτας ψημένες στον φούρνο. Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε μια δροσερή σαλάτα με λαχανικά εποχής και dressing λεμονιού.