

Νέα σεζόν Νέες γεύσεις



FIBONACCI ROLLS

01

- Υλικά:**
- 1 kg χοιρινό κόντρα άνευ οστού
 - 400 g κιμάς ανάμικτος
 - 6 φέτες προσούτο
 - 6 φέτες προβολόνη
 - 90 mL νερό
 - **50 g Combi House Μπιφτέκι Παραδοσιακό**
 - **Πανάρισμα Mexico Plus**
(για πανάρισμα)
 - **Μαρινάδα Αρωματικών Φυτών με Άρωμα Βουτύρου**
(για εξωτερικό άλειμμα)



- Εκτέλεση:**
- Σε μια μπασίνα βάζουμε το νερό με το **Combi House Μπιφτέκι Παραδοσιακό**, τον κιμά και ζυμώνουμε.
 - Ανοίγουμε το χοιρινό έτσι ώστε να μπορεί να ρολαριστεί.
 - Στρώνουμε πάνω το προσούτο, το προβολόνη και τον κιμά.
 - Ρολάρουμε προσεκτικά (για καλύτερο φαρμάρισμα μπορούμε να το τυλίξουμε με μεμβράνη και να το αφήσουμε για λίγο στην κατάψυξη να σφίξει), κατόπιν το τρυπάμε με τα καλαμάκια για σουβλάκι τοποθετώντας το ένα δίπλα στο άλλο και κόβουμε φέτες στα ενδιαμέσα κενά από αυτά.
 - Με πινέλο περνάμε τη **Μαρινάδα Αρωματικών Φυτών με Άρωμα Βουτύρου**.
 - Πανάριουμε εξωτερικά με το **Πανάρισμα Mexico Plus** για τραγανή υφή.

- Ψήσιμο:**
- Σε φούρνο: 180°C για περίπου 45-55 λεπτά.
 - Σε φριτέζα: 180-190°C για περίπου 7-10 λεπτά ανάλογα με το πάχος τους.



PORCELLA ΦΛΩΡΙΝΗΣ

02

- Υλικά:**
- 1 τεμ. περίπου 2,5 kg καρέ χοιρινής μπριζόλας (γαλλικής κοπής)
 - 400 g κιμάς ανάμικτος
 - 200 g πιπεριές Φλωρίνης ψητές
 - 200 g μανιτάρια κομμένα (κονσέρβας)
 - 100 mL νερό
 - **50 g Combi House Κεμπάπ**
 - **Καρύκευμα Roasty**
(για πασπάλισμα)
 - **Μαρινάδα Caramelised Onion**
(για εξωτερικό άλειμμα)



- Εκτέλεση:**
- Σε μπασίνα ζυμώνουμε το νερό με το **Combi House Κεμπάπ** και τον κιμά μέχρι να ομογενοποιηθεί.
 - Με μακρύ μαχαίρι και προσεκτικές κυκλικές κινήσεις αφαιρούμε το «μάτι» από το καρέ της μπριζόλας.
 - Ανοίγουμε το μάτι σε λεπτό ρολό.
 - Καρυκεύουμε με το **Καρύκευμα Roasty**.
 - Απλώνουμε επάνω τον ζυμωμένο κιμά, τις πιπεριές Φλωρίνης και τα μανιτάρια.
 - Ρολάρουμε σφιχτά το μάτι και το τυλίγουμε σε μεμβράνη για να σταθεροποιηθεί.
 - Τοποθετούμε το ρολό ξανά στο καρέ, αφαιρώντας τη μεμβράνη τραβώντας τη από τη μία πλευρά.
 - Αν θέλουμε, αφαιρούμε τη σπονδυλική στήλη ώστε να είναι πιο εύκολο το τελικό κόψιμο.
 - Αλείφουμε εξωτερικά το παρασκεύασμα με τη **Μαρινάδα Caramelised Onion**.

- Ψήσιμο:**
- Σε φούρνο: Προθερμαίνουμε στους 180°C. Ψήνουμε για 90-100 λεπτά.
 - Στη σχάρα (ολόκληρο το κομμάτι): Ψήνουμε σε μέτρια φωτιά στους 160-180°C για 80-90 λεπτά ή σε μπριζόλες χοντροκομμένες 8-9 λεπτά από κάθε πλευρά.





BRIZOCCHIO

03

- Υλικά:**
- 2 kg χοιρινό "μάτι" μπριζόλας
 - 350 g κιμάς ανάμικτος
 - Λιαστή ντομάτα
 - 90 mL νερό
 - **45 g Combi House Μπιφτέκι**
 - **Μαρινάδα Μέλι-Μουστάρδα**
(για εξωτερικό άλειμμα)
 - **Καρύκευμα Roasty**
(για πασπάλισμα)



- Εκτέλεση:**
- Χαράσσουμε το "μάτι" της μπριζόλας σε τρία σημεία στο μήκος του. Σε μια μπασίνα αναμειγνύουμε το νερό με το **Combi House Μπιφτέκι** και τον ανάμεικτο κιμά.
 - Πασπαλίζουμε ελαφρώς το **Καρύκευμα Roasty** στα σημεία που κάναμε τις τομές, βάζουμε τη λιαστή ντομάτα και από πάνω το ζυμωμένο κιμά. Προαιρετικά μπορούμε να βάλουμε λιαστή ντομάτα και πάνω από τον κιμά.
 - Αλείφουμε με **Μαρινάδα Μέλι-Μουστάρδα**.
 - Δένουμε σφιχτά με σπάγκο μαγειρικής ή με λωρps.
 - Κόβουμε σε φέτες 4-5 εκατοστών.



- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 170°C για περίπου 1 ώρα και 20 λεπτά.



TEXAS BURGER

04

- Υλικά:**
- 1 kg κιμάς μοσχαρίσιος λάπα
(Αναλογία κρέας/λίπος : 70/30)
 - 75 mL νερό
 - **75 g Combi House American Burger**



- Άλλα υλικά:**
- 2 brioche buns με βούτυρο (κομμένα στη μέση)
 - 2 καραμελωμένα κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
 - 3 φέτες καπνιστό cheddar υψηλής ωρίμανσης
 - 4 φέτες τραγανό μπέικον (ψημένο σε αντικολητικό τηγάνι)
 - Πίκλες αγγουριού (cornichon)
 - Φρέσκα φύλλα iceberg ή baby romaine
 - Σάλτσα ρεμουλάντ

- Εκτέλεση:**
- Σε μια μπασίνα βάζουμε το νερό, το **Combi House American Burger** και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κιμά και ομογενοποιούμε.
 - Πλάθουμε σε flat patties (επίπεδα μπιφτέκια), περίπου 12 εκ. διάμετρο, 2 εκ. πάχος.
 - Αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.



- Ψήσιμο:**
- Ψήνουμε σε grill ή σχάρα στους 220°C για:
 - Medium ψήσιμο: 3 λεπτά την κάθε πλευρά.
 - Well-done ψήσιμο: 4 λεπτά την κάθε πλευρά.
 - Τελευταίο λεπτό: τοποθετούμε cheddar πάνω και σκεπάζουμε.



- Εναλλακτικά για smashed burger:
 - Πιέζουμε το μπιφτέκι σε καυτή πλάκα για να γίνει λεπτό & τραγανό.
- Σε κάθε burger βάζουμε 2 μπιφτέκια.



BAGELLINI ΠΑΝΣΕΤΑΣ

05

Υλικά:

- 1 kg κιμάς ανάμικτος
- 15 λεπτοκομμένες φέτες πανσέτας άνευ οστού
- 5-7 τεμ. mozzarella sticks ανά bagel
- 250 mL νερό
- **125 g Combi House Σουτζουκάκι**
- **Μαρινάδα Black Pepper**
(για εξωτερικό άλειμμα)
- **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί με Σουσάμι**
(για πασπάλισμα)



Εκτέλεση:

- Σε μπασίνα βάζουμε το νερό, το **Combi House Σουτζουκάκι**, τον κιμά και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.
- Πλάθουμε σε μερίδες 170-180 g και δίνουμε σχήμα bagel (τρύπα στο κέντρο).
- Τοποθετούμε τα mozzarella sticks περιμετρικά, τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική πλευρά της τρύπας.
- Χτυπάμε τις πανσέτες ανάμεσα σε δύο φύλλα διαφανούς μεμβράνης ώστε να λεπτύνουν και να μακρύνουν.
- Τυλίγουμε τα bagels περνώντας τις πανσέτες μέσα από την τρύπα και καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια.
- Αλείφουμε με **Μαρινάδα Black Pepper**.
- Πασπαλίζουμε ελαφρώς με **Φρυγανιά Πανέ Πορτοκαλί με Σουσάμι**.



Ψήσιμο:

- Σε φούρνο: Στους 180°C για 35-40 λεπτά.
- Σε αμερικανικού τύπου σχάρα: Στους 160-180°C για περίπου 30 λεπτά με κλειστό καπάκι αν υπάρχει η δυνατότητα.



PANCEROLI

06

Υλικά:

- 10 λεπτοκομμένες φέτες πανσέτας άνευ οστού
- 10 λεπτοκομμένες φέτες κολοκυθιού (κομμένες σε ζαμπονομηχανή ή μαντολίνο)
- 800 g κιμάς ανάμικτος
- 10 κυβάκια μοτσαρέλας
- 200 mL νερό
- **100 g Combi House Κεφτεδάκι**
- **Πανάρισμα Arizona Plus**
(για πανάρισμα)
- **Μαρινάδα Bearnaise**
(για επάλειψη)
- Προαιρετικά κροκάν φυστικιού Αιγίνης



Εκτέλεση:

- Αλείφουμε κάθε φέτα πανσέτας με πινέλο, χρησιμοποιώντας τη **Μαρινάδα Bearnaise**.
- Σε μια μπασίνα αναμειγνύουμε το νερό, το **Combi House Κεφτεδάκι**, τον κιμά και ζυμώνουμε.
- Τοποθετούμε σε κάθε φέτα πανσέτας μία φέτα κολοκυθιού και περίπου 100-120 g κιμά με 1 κυβάκι μοτσαρέλας στο εσωτερικό του.
- Τυλίγουμε σε ρολάκι, φροντίζοντας να κλείσει καλά.
- Πανάρουμε με **Πανάρισμα Arizona Plus** τις δύο πλευρές του κιμά και προαιρετικά, πασπαλίζουμε με κροκάν φυστικιού Αιγίνης.
- Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα.



Ψήσιμο:

- Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 25-30 λεπτά (ανάλογα με τον φούρνο), μέχρι να ροδίσει καλά η πανσέτα και να μαγειρευτεί πλήρως ο κιμάς.



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:

