



РЕЦЕПТИ

WMF PROFI PLUS CONTACT GRILL PERFECTION



СЪДЪРЖАНИЕ



Говежди бургер с авокадо и манго	5
Вегетариански бриош с круши и орехи	7
Багета с пилешки гърди, резене и рукола	9
Панини с пилешки гърди и ананас	11
Терияки съомга	13
Селски хляб с говежди стек на грил	15
Наденички Салсиче	17
Кула от зеленчуци на грил	19
Говеждо филе с праскова на грил	21
Ориенталски агнешки бургери със сос от манго	23

ГОВЕЖДИ БУРГЕР
— С АВОКАДО И МАНГО



Говежди бургер с авокадо и манго



 4 порции

 Време: 40 мин

СЪСТАВКИ:

За бургерите:

4 хлебчета за бургери
800 г кайма от говеждо месо
1 авокадо, нарязано на резени
1 голямо манго, нарязано на резени
1 глава червен лук, на тънки кръгчета
Зелена салата (напр. айсберг, маруля, салата Ромен)
Дижонска горчица
Майонеза
8 резена сирене чедър
Кориандър
Тайландски босилек

За доматения сос с чили:

1 глава лук шалот, ситно накълцана
1 скилидка чесън, ситно накълцана
Зехтин
2 с.л. захар
6–8 домата, ситно накълцани
2 люти чушки, на тънки кръгчета
Сол
Пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

За доматения сос с чили – първо сотирайте лука шалот в зехтина. След това добавете чесъна и захарта. Когато захарта се карамелизира леко, добавете домати и оставете всичко бавно да се редуцира. Накрая добавете лютите чушки и поръсете със сол и пипер на вкус.

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата "Ръчен режим"** и след като загрее уредът, гриловайте резените манго и авокадо до желаната степен. Междувременно смесете майонезата с дижонската горчица.

С помощта на уреда за кюфтета (или ръчно) оформете 4 кюфтета за бургер от каймата, всеки с тегло 200 г. После изберете **програмата „Бургер“** и поставете кюфтетата върху нагретите плочи на грила. Гответе до желаната степен на готовност. След това незабавно поставете два резена чедър върху всяко кюфте.

За да завършите бургерите, намажете сместа от дижонска горчица и майонеза на долната половина на хлебчето, отгоре поставете салата, червен лук, листа тайландски босилек, резени манго, кюфтето, резени авокадо и кориандър. След това добавете соса от чили и домати.

ВЕГЕТАРИАНСКИ БРИОШ
— С КРУШИ И ОРЕХИ



Вегетариански бриош с круши и орехи



 4 порции

 Време: 30 мин

СЪСТАВКИ:

1 хлебче бриош
2–3 ароматни круши
Салата къдрава ендивия (фризе)
Целина
150 г орехи
2 с.л. кафява захар
Градински чай
6 с.л. бадемова паста
6 с.л. заквасена сметана (за вегански вариант
може да се използва соево кисело мляко)
Уасаби
Морска сол
Сол
Пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

За крема уасаби смесете бадемовата паста, заквасената сметана и усабито и добавете сол и пипер на вкус. Внимателно разтопете захарта в тиган с незалепващо покритие, добавете орехите и карамелизирайте. Бързо разпределете сместа върху хартия за печене и поръсете с малко морска сол. След като карамелизираните орехи изстинат, ги нарежете на едро.

Нарежете бриоша на филии с дебелина около 3 см. Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата "Ръчен режим"** и след като загрее уредът, запечете бриоша за кратко до желаната степен. Внимание: той потъмнява бързо!

Нарежете крушите на резени с дебелина около 1 см и ги гриловайте, като използвате **"Ръчния режим"**.

Намажете крема уасаби върху препечените филии бриош. Добавете къдравата ендивия, покрийте с грилованите круши и карамелизираните орехи, поръсете с накълцан градински чай, сол и пипер.

БАГЕТА
— С ПИЛЕШКИ ГЪРДИ,
РЕЗЕНЕ И РУКОЛА



Багета с пилешки гърди, резене и рукола



 4 порции

 Време: 60 мин

СЪСТАВКИ:

2 бр. пилешки гърди с кожа
2 малки глави резене (див копър, фенел)
1 бр. радиchio
2 с.л. мед
1 с.л. соев сос
2 с.л. портокалов сок
Настъргана кора от био портокал
3 с.л. Айоли (вижте рецептата "Селски хляб с говежди стек на грил")
3 с.л. заквасена сметана
2 бр. багети

ПРИГОТВЯНЕ:

Смесете соса Айоли и заквасената сметана, за да пригответе крем. Отделно, смесете меда, соевия сос, портокаловия сок и настърганата кора от портокал, за да получите марината, и покрийте пилешките гърди.

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата „Птиче месо“** и след като загрее уредът, поставете пилешките гърди върху плочата на грила. Гответе, докато чуете звуков сигнал за ниво „добре изпечено“ и LED индикаторът светне в бяло. След това оставете за известно време и нарежете диагонално на резени. Поръсете отново с маринатата.

Нарежете резенето на резени с дебелина около 0,5 см и ги гриловайте на контактния грил за кратко, като използвате **програмата "Ръчен режим"**. Разрежете багетата на две и я препечете за кратко на контактния грил, като използвате **"Ръчния режим"**.

След това намажете с приготвения крем. Покрийте с парчета резене и пилешки гърди, след което добавете рукола и затворете с другата част от багетата.

По желание можете да поръсите допълнително с маринатата.

ПАНИНИ
— С ПИЛЕШКИ ГЪРДИ
И АНАНАС



Панини с пилешки гърди и ананас



 4 порции

 Време: 30 мин

СЪСТАВКИ:

4 хлебчета за панини
2 бр. пилешки гърди по 300 г
8 тънки резена пресен ананас
Зелена салата (напр. айсберг, маруля и салата Ромен)
1 нар
150 г крема сирене
Накълцани пресни подправки (напр. ситен лук, магданоз, босилек и копър)
Зехтин
Сол
Пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата „Птиче месо“**, и след като загрее уредът, поставете пилешките гърди на плочата на грила и ги печете, докато чуete звуков сигнал за ниво „добре изпечено“ и LED индикаторът светне в бяло.

След това изберете **програмата "Ръчен режим"** за резените ананас, поставете ги на плочите на грила и ги гриловайте, докато придобият апетитен цвят.

Междувременно смесете крема сиренето с накълцаните подправки, малко зехтин, сол и пипер, след което намажете тази кремообразна смес върху хлебчето за панини и покрийте със салата. Сега разпределете запечените резени ананас и лентите пилешки гърди върху салатата, поръсете със зрънца нар и затворете с другата половина от хлебчето за панини. След това изберете **програмата „Панини“** и запечете на грила затвореното хлебче за панини.

Ако предпочитате по-пикантни вкусове, можете да намажете втората част от хлебчето за панини с доматения сос с чили от рецептата за бургери.

ТЕРИЯКИ
СЪОМГА



Терияки сьомга



 4 порции

 Време: 45 мин

СЪСТАВКИ:

4 филета сьомга по 200–250 г всяко
4 бр. бок чой
4 с.л. мед
Соев сос тамари или Шою
Джинджифил по желание
1 скилидка чесън, настъргана
Семена черен сусам
Разнообразни кълнове, напр. от грах, репички
и соя
Оризов оцет
Сусамово масло
Сол
Пипер
Мед

ПРИГОТВЯНЕ:

Пригответе марината от мед, настърган джинджифил, настърган чесън и соев сос. Намажете филетата сьомга с маринатата.

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата „Риба“** и след като загрее уредът, поставете сьомгата върху плочата на грила. Сьомгата трябва да се грилова максимум до степен "средно изпечено". Веднага поръсете рибата с черен сусам.

Разделете пак чой на половинки и запечете за кратко на контактния грил, като използвате **програмата "Ръчен режим"**. След това поръсете отгоре с марината.

За салатата – смесете оризовия оцет, сол, пипер, меда и сусамовото масло, за да направите сос, с който да напръскате кълновете.

СЕЛСКИ ХЛЯБ
— С ГОВЕЖДИ СТЕК
НА ГРИЛ

WMF



Селски хляб с говежди стек на грил



 4 порции

 Време: 25 мин

СЪСТАВКИ:

4 филии zasiщаш селски хляб
400 г говежди стек
2 връзки рукола
400 г жълти чери домати
2 жълтъка
Рапично масло
Скилидка чесън
Сол
Пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата "Червено месо"** и след като загрее уредът, поставете говеждите стекове върху плочата на грила. Пригответе на вкус, докато чуete звуков сигнал за степен "средно изпечено" или „алангле" и LED индикаторът светне в бяло. След това ги оставете настрана.

За соса айоли - смесете жълтъците с лимонов сок и разбийте, като наливате рапично масло на тънка струя. Добавете настъргания чесън и поръсете със сол и пипер на вкус.

Запечете за кратко филиите хляб, като използвате **програмата "Ръчен режим"** на контактния грил, и намажете със соса Айоли. Поставете отгоре рукола, след това нарязания на тънки резени стек и фино наклъцаните домати. Поръсете със сол и пипер.

НАДЕНИЧКИ
САЛСИЧЕ



Наденички Салсиче



 4 порции

 Време: 40 мин

СЪСТАВКИ:

8–12 италиански наденички Салсиче (по желание с резене/див копър/фенел)
2 връзки рукола
500 г дребни ароматни домати
Зехтин
1 с.л. мед
Балсамов оцет
Сол
Пипер
1 малка глава лук шалот
1 скилидка чесън
Италиански пресни подправки
Едра горчица
1 голямо хлебче чабата

ПРИГОТВЯНЕ:

За соса за салата – накълцайте лука шалот, чесъна и подправките. Смесете със солта, пипера, меда и балсамовия оцет, след което добавете зехтина и разбъркайте.

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата „Наденици“** и след като загрее уредът, поставете наденичките Салсиче върху плочата на грила. Печете наденичките, докато чуете звуков сигнал за степен "средно изпечено" и LED индикаторът светне в бяло. По желание можете да препечете филиите от хлебчето чабата, като използвате остатъчната топлина.

Смесете руколата и нарязаните на половинки домати със соса. Подредете върху чиния заедно с наденичките и филиите чабата и сервирайте с голямо количество едра горчица.

КУЛА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ
— НА ГРИЛ



Кула от зеленчуци на грил



 4 порции

 Време: 50 мин

СЪСТАВКИ:

1 сладък картоф
1 розов домати
1 патладжан
1 тиквичка
1 червена чушка
Готово песто
100 г крема сирене
100 г заквасена сметана
Накълцани италиански пресни подправки
Сол
Пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Смесете крема сиренето, заквасената сметана, накълцаните пресни подправки, солта и пипера, за да приготвите крем.

Нарежете зеленчуците на резени с еднаква дебелина (около 2 см). Нарежете сладкия картоф на по-тънки резени (около 1 см), тъй като той се готви по-дълго време.

Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата "Ръчен режим"** и след като уредът загрее, запечете резените зеленчуци и сладък картоф върху плочата на грила до желаната степен.

Когато зеленчуковите резени се изпекат, можете да ги подредите един върху друг, за да получите малки кули. За да направите това, покрийте отделните резени зеленчуци с песто и ги подредете един върху друг. След това покрийте със слой от сместа с крема сирене.


ГОВЕЖДО ФИЛЕ
— С ПРАСКОВА НА ГРИЛ



Говеждо филе с праскова на грил



 4 порции

 Време: 45 мин.

СЪСТАВКИ:

4 говежди медальона по 200 г всеки
4 зрели праскови
200 г боровинки
1 био портокал
100 мл сок от портокал
4–6 с.л. кафява захар
Зехтин
500 г зелен грах на шушулки
Бял балсамов оцет
Сол
Едър пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Завържете говеждите медальони с готварска връв. Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата "Червено месо"** и поставете медальоните върху плочата на грила. Гответе, докато чуете звуков сигнал за степен "средно изпечено" и LED индикаторът светне в бяло. След това поръсете с едра сол и едър пипер.

За соса – внимателно карамелизирайте кафявата захар. Добавете боровинките, парченцата портокал и портокаловия сок и оставете да изври, докато се получи кремообразна смес. Добавете портокалова кора, сол и пипер на вкус. Разделете прасковите на половинки и покрийте отрязаната повърхност със зехтин. Запечете леко върху контактния грил, като използвате **програмата "Ръчен режим"**.

За да бланширате зеления грах на шушулки, кипнете малко количество вода в тенджерата и оставете да къкри с измитите шушулки грах за около 3 минути. След това залейте с ледена вода. Пригответе лек сос за бланширания грах на шушулки, като използвате балсамов оцет, портокалов сок, сол, пипер и зехтин (по желание можете да добавите щипка захар) и смесете с граха.

ОРИЕНТАЛСКИ
— АГНЕШКИ БУРГЕРИ
СЪС СОС ОТ МАНГО

WMF



Ориенталски агнешки бургери със сос от манго



 4 порции

 Време: 65 мин.

СЪСТАВКИ:

За бургерите:

800 г кайма от агнешко месо
1 яйце
1 накълцана скилидка чесън
2 глави лук шалот, ситно накълцани
3 с.л. стафиди
1 с.л. кедрови ядки
1 ч.л. подправка за джинджифилови сладки (или канела, индийско орехче и малка щипка карамфил)
Настъргана портокалова кора
1 филия бриош (от предходния ден, на кисната и изцедена – или половинка хлебче)
Сол
Пипер
Сос „Уорчестър“

За салатата:

Бейби спанак
Пресни фурми
Кокосови стърготини/люспи
1 скилидка чесън
Бял балсамов оцет
Лимонов сок
Сол
Пипер
Мед
Зехтин

За соса от манго:

1 глава лук шалот, ситно накълцана
1 с.л. слънчогледово олио
1 бр. манго, нарязано ситно
1–2 с.л. кафява захар
Бял винен оцет
Сол
Пипер
Чили по желание

ПРИГОТВЯНЕ:

За бургерите – омесете каймата с всички останали съставки и поръсете обилно с подправките.

Оформете 12 до 16 малки бургера от сместа и нанижете на шишове, ако желаете. Включете контактния грил WMF Profi Plus, изберете **програмата „Наденици“** или **„Бургери“** и след като загрее уредът, поставете шишовете един след друг върху плочата на грила. Пригответе шишовете на грил, докато чуete звуков сигнал за степен „добре изпечено“ и LED индикаторът светне в бяло.

За соса от манго – сотирайте лука шалот в олиото, докато стане прозрачен, и леко карамелизирайте със захарта. Добавете мангото и малко количество оцет, след което оставете да изври, докато получите леко кремообразна смес. Добавете сол, пипер и чили на вкус.

За салатата – настържете ситно чесъна. Добавете балсамов оцет, лимонов сок, сол и пипер на вкус. Разделете фурмите на половинки. Накълцайте кокосовите стърготини/люспи и смесете леко с бейби спанака.

**W
MF**