



Tvaicētas kukurūzas vāļītes ar čipotle sviestu



the Steam Zone[®]
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage[®] by heston
blumenthal[™]

Tvaicētas kukurūzas vālītes ar čipotle sviestu

 Sagatavošanās 15 minūtes/gatavošana 5 minūtes

 6 porcijas



6 (1 kg) kukurūzas vālītes, apgrieztas

¼ tases (25 g) Parmas siera, smalki saberzta

¼ tases koriandra, sakapāta

1 vai 2 laimi, sagriezti daiviņās

Čipotle sviests (pagatavo ½ tasi/120 g)

85g nesālīta sviesta, mīksta

1 ēdamkarotes sakapātu čipotle piparu adobo mērcē*

½ tējkarotes laima miziņu

2 tējkarotes laima sulas

1 ķiploka daiviņa, saspiesta

½ tējkarotes jūras sāls

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu čipotle sviestu, ievietojiet sastāvdaļas mazā virtuves kombaina traukā un apstrādājiet, līdz masa ir viendabīga. Pārļieciet servēšanas bļodā un nolieciet malā.
2. Ievietojiet kukurūzu tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
3. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 5 minūtes. Piespiediet START.
4. Uzreiz pēc tvaicēšanas pabeigšanas izņemiet vālītes un apziediet ar čipotle sviestu. Uzberiet sieru un koriandru. Pasniedziet ar laima daiviņām malās.
5. Pasniedziet ar barbekjū pagatavotu vistu vai steiku.

Padoms:

Čipotle sviestu var pagatavot savlaikus un uzglabāt ledusskapī līdz 7 dienām. Apmēram stundu pirms pasniegšanas ļaujiet tam istabas temperatūrā kļūt mīkstākam.

Čipotle sviestu var arī pasniegt arī kartupeļiem, dārzeņiem, zivīm vai vistu.

*Konservētie čipotle pipari adobo mērcē ir pieejami daudzu lielveikalu pārtikas nodaļās.



Mapo Tofu



the Steam Zone[®]
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage[®] by heston
blumenthat[™]

Mapo Tofu

 Sagatavošanās 30 minūtes/gatavošana 25 minūtes

 4 porcijas



300 g stingra tofu

1 tase (200 g) balto gargraudu rīsu

1 ēdamkarote augu eļļas

1 tējkarote veselīgu Sičuāņas piparu graudiņu

225 g maltas cukgaļas

1 šalotes sīpols, smalki sakapāts

2 ķiploka daiviņas, saspīestas

3 cm ingvera gabaliņš, smalki sakapāts

1 ēdamkarote ķīniešu kulinārijai paredzētā vīna ("Shao Xing")

2 ēdamkarotes čili pupiņu pastas ("Toban Djan")

1 tējkarote sakapātu marinētu čili vai "Sambal Oelek"

1 ¼ tases (300 ml) vistas buljona ar zemu sāls saturu

1 tējkarote baltā cukura

1 tējkarote ķīniešu melnā etiķa (vai iesala etiķa)

1 tējkarote kukurūzas miltu

2 zaļi sīpoli, pa diagonāli sagriezti smalkās šķēlēs

Pagatavošana

1. Uzmanīgi ievietojiet tofu seklā bļodā (pārliecinieties, ka bļoda ir piemērota tvaicēšanas grozam). Ievietojiet bļodu tvaicēšanas grozā. Nomazgājiet rīsus un ievietojiet tos bļodā ar 1 ¼ tasēm (300 ml) ūdens (pārliecinieties, ka bļoda ir piemērota tvaicēšanas grozam) un ievietojiet otrajā tvaicēšanas grozā. Novietojiet grozus tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet stikla vāku.
2. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet SPLIT ZONE taustiņu, pēc tam SYNC FINISH. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW, kas paredzēts tofu. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 15 minūtes. Piespiediet otru STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH, kas paredzēts rīsiem. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 25 minūtes. Piespiediet START.
3. Tikmēr uzkarsējiet eļļu dziļā fritēšanas pannā ar pretpiedeguma pārklājumu, izmantojot vidēji zemu karstuma iestatījumu. Pievienojiet piparu graudiņus un cepiet 1-2 minūtes, līdz jūtama smarža. Izmetiet piparu graudiņus, taču atstājiet eļļu pannā.
4. Karsējiet eļļu, izmantojot vidēji lielu karstuma iestatījumu, un pievienojiet malto cukgaļu. Cepiet 4-5 minūtes, ar koka karoti saspiežot malto gaļu, līdz vienmērīgi apbrūnināta. Pievienojiet šalotes sīpolu, ķiploku un ingveru, tad cepiet 2 minūtes vai līdz brīdim, kad jūtama smarža. Iemaisiet kulinārijai paredzēto vīnu, čili pupiņu pastu, marinētos čili un gatavojiet 2 minūtes vai līdz brīdim, kad eļļa kļūst sarkana un maisījums – aromātisks. Pievienojiet vistas buljonu un karsējiet, līdz uzvārās. Pievienojiet cukuru un etiķi. Samaziniet karsēšanas iestatījumu un 3-5 minūtes vāriet uz mazas uguns, līdz mērce kļūst nedaudz biezāka. Sajauciet kukurūzas miltus ar 1 ēdamkaroti ūdens un ieauciet mērcē. Gatavojiet vēl 1 minūti, līdz masa ir bieza un spīdīga.
5. Kad pabeigta tofu tvaicēšana, ar karoti uzmanīgi izlejiet ūdeni, kas sakrājies bļodā. Ar karoti uzlejiet mērci uz tofu un izrotājiet ar lielloku sīpolu.
6. Pasniedziet ar tvaicētiem rīsiem un tvaicētiem Āzijas zaļumiem.



Tvaicēts šokolādes rīsa pudiņš



the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthal™



Tvaicēts šokolādes īrisa pudiņš

 Sagatavošanās 30 minūtes/gatavošana 8 minūtes

 6 porcijas

- ½ tases (110 g) pūdercukura*
- 2 ēdamkarotes parasto miltu*
- 1 ēdamkarotes holandiešu kakao pulvera*
- 1 tējkarote šķīstošā espresso*
- 85g tumšās šokolādes, sakapātas*
- 50g nesālīta sviesta, sagriezta kubiņos*
- ¾ tase (180 ml) trekna piena*
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta*
- 2 olas (60 g katra), dzeltenums atdalīts no baltuma*

Lai pasniegtu

- Vaniļas saldējums, pēc izvēles*
- Svaigas ogas, pēc izvēles*
- Pūdercukurs, garnējumam*

Pagatavošana

1. Lielā bļodā sajauciet cukuru, miltus, kakao un espresso.
2. Izkausējiet šokolādi un sviestu vidējā karstumizturīgā bļodā, kas ielikta uz katliņā ar uz mazas uguns vārošu ūdeni. Pārtrauciet karsēt, iejauciet pienu un vaniļu. Iekuliet šokolādes maisījumu miltu maisījumā, līdz labi sajaukts. Pievienojiet olu dzeltenumus un samaisiet, līdz masa ir viendabīga.
3. Sakuliet olu baltumus, līdz izveidojas vidēji stingras putas. Uzmanīgi iejauciet olu baltumus šokolādes maisījumā.
4. Novietojiet sešas formiņas tvaicēšanas tvertnē un katru piepildiet ar mīklu. Uzlieciet uz tvaicētāja nerūsējoša tērauda vāku.
5. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 8 minūtes. Piespiediet START.
6. Pasniedziet pudiņus uzreiz, kamēr tie ir silti, ar vaniļas saldējumu, svaigām ogām un pūdercukuru (ja vēlaties).



Tvaicētas auzu pārslas ar ogām, žāvētiem ķiršiem un kļavu sīrupu




the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthat™

Tvaicētas ātri vārāmās auzu pārslas ar ogām, riekstiem un kļavu sīrupu



 Sagatavošanās 10 minūtes/gatavošana 30 minūtes + 5 minūtes nostāvēties

 2-3 porcijas

1 tase (150 g) ātri vārāmo auzu pārslu

½ tējkarotes jūras sāls

1 ēdamkarote sviesta

¾ tases (170 ml) piena, uzkaršēta

1 tējkarotes kanēļa

⅓ tējkarotes muskatrieksta

2 līdz 3 ēdamkarotes kļavu sīrupa

1 groziņš (125 g) melleņu

¼ tases (30 g) dzērveņu vai žāvētu ķiršu

¼ tases (20 g) sakapātu pekanriekstu

Pagatavošana

1. Vidējā bļodā ievietojiet auzu pārslas, 1 ¼ tases (300 ml) ūdens un sāli, nedaudz samaisot. Novietojiet bļodu tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
2. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 30 minūtes. Piespiediet START.
3. Uzreiz pēc tvaicēšanas pabeigšanas noņemiet tvaicēšanas vāku un pārklājiet bļodu ar šķīvi. Ļaujiet ātri vārāmajām auzu pārslām nostāvēties 5 minūtes. Šajā laikā liekais mitrums tiks absorbēts, un auzu pārslu gatavošana būs pabeigta.
4. Pievienojiet sviestu, pienu, garšvielas un kļavu sīrupu. Pasniedziet izrotātu ar augļiem, riekstu un aplakiet ar kļavu sīrupu. Pasniedz nekavējoties.

Padoms:


Tvaicētas ātri vārāmās auzu pārslas var pagatavot savlaikus un uzglabāt ledusskapī. Pēc tam vienkārši uzsildiet, pievienojot nedaudz piena vai ūdens, kā arī garnējumu, lai pagatavotu ātras un veselīgas brokastis.

Piebilde:

Parastās auzu pārslas ir ātras pagatavošanas alternatīva sasmalcinātajām auzu pārslām. Skatiet zemāk norādītajā receptē.

Tvaicētas parastās auzu pārslas

 Sagatavošanās 10 minūtes/gatavošana 10 minūtes + 5 minūtes nostāvēties

 2-3 porcijas

1 tase (110 g) parasto auzu pārslu

½ tējkarotes jūras sāls

Pagatavošana

1. Vidējā bļodā ievietojiet auzu pārslas, 1 tasi (250 ml) ūdens un sāli, nedaudz samaisot.
2. Novietojiet bļodu tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
3. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 10 minūtes. Piespiediet START.
4. Uzreiz pēc tvaicēšanas pabeigšanas uzlieciet uz bļodas šķīvi un ļaujiet auzu pārslām 5 minūtes nostāvēties.
5. Pabeidziet auzu putras gatavošanu, kā norādīts augstāk minētās receptes 4. darbībā.



Tvaicēta cūkgaļa un šitake sēņu klimpas



the Steam Zone™
Lielaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthal™



Tvaicēta cūkgaļa un šitake sēņu klimpas

 Sagatavošanās 30 minūtes/gatavošana 45 minūtes (tvaicēšana pa daļām)

 Apmēram 30 porcijas.

30 Gow Gee (vai Wonton) mīkla

Pildījums

500 g maltas cūkgaļas

2 tases (150 g) svaigu šitake sēņu, smalki sakapātu

½ tases (50 g) dārza kāposta, smalki sarīvēta

1 zaļš sīpols, smalki sakapāts

1 tējkarote sezama eļļas

1 ēdamkarote sojas mērces

3 cm ingvera gabaliņš, smalki sakapāts

2 ķiploka daiviņas, saspieestas

½ tases maurloku, sakapātu

Dipmērce

1 ēdamkarote rīsu etiķa

½ tases (80 ml) sojas mērces

Pagatavošana

1. Kārtīgi samaisiet pildījuma sastāvdaļas un katrai porcijai nomēriet 1 ēdamkaroti bez kaudzītes. Novietojiet mīklas gabalu uz vienas plaukstas un ielieciet pildījumu pa vidu. (Pārējos mīklas gabalus uzglabājiet zem mitras drānas vai ietiniet pārtikas plēvē, lai novērstu to izžūšanu). Izmantojot smalku otu, samitriniet malas ar ūdeni un salokiet mīklu, lai apklātu pildījumu un izveidotu pusmēness formu. Piespiediet kopā malas, lai noslēgtu. Turpiniet, līdz izlietojat visu pildījumu.
2. Izgrieziet 30x8 cm mazus cepamā papīra gabalus un uzlieciet uz tiem klimpas. Vienmērīgi traukā salieciet klimpas (uz papīra), atstājot pietiekamu brīvu vietu, lai tās nesaskartos. Uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
3. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 12 minūtes. Piespiediet START.
4. Tikmēr samaisiet mērces sastāvdaļas un nolieciet malā. Klimpas pasniedziet uzreiz ar dipmērci.

Piebilde:

Klimpu tvaicēšanai var izmantot bambusa grozus ar vākiem. Pirms ievietošanas grozā, uzlieciet klimpas uz maza cepamā papīra gabala. Pirms tvaicēšanas uzlieciet vāku. Ievietojiet bambusa grozus jebkurā tvaicēšanas tvertnes pusē. Izpildiet norādījumus no 3. darbības.

Varat arī salocīt mīklu pildījuma malās un to piespiest, lai tā pielīp pie pildījuma.



Tvaicēta lutjānzivs Āzijas gaumē





the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthat™



Tvaicēta lutjānzivs Āzijas gaumē

 Sagatavošanās 20 minūtes/15 minūtes + 5 minūtes nostāvēties

 2-3 porcijas

Eļļa

1 sarkanā lutjānzivs (1,5 kg svars, tvertnei atbilstošs garums), bez iekšām un zviņām

3 cm ingvera gabals, sagriezts salmiņos

1 vidējs sarkanais čili, bez sēkliņām, sagriezts plānās šķēlēs

2 laimi, nomizoti un sagriezti daiviņās

3 ēdamkarotes gaišas sojas mērces

1 ēdamkarote ķīniešu kulinārijai paredzētā vīna ("Shao Xing")

1 tējkarote pūdercukura

1 tējkarote sezama eļļas

1 zaļš sīpols, sagriezts salmiņos

½ tase koriandra

¼ tases ceptu šalotes sīpolu (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Viegli izeziediet tvaicēšanas tvertni. Veiciet krusteniskus iegriezumus zivs abās pusēs. Novietojiet zivi tvertnē un piepildiet ar ingvera pusi, čili, laima miziņām. Pārējo uzberiet uz zivs. Uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
2. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 15 minūtes. Piespiediet START.
3. Pēc tvaicēšanas pabeigšanas ļaujiet zivij nostāvēties zem vāka vēl apmēram 5 minūtes, pēc tam izņemiet. Ja zivs nav pilnībā pagatavota, tvaicējiet zivi vēl 2-3 minūtes vai atbilstoši gaumei.
4. Tikmēr mazā kastrolī sajauciet sojas mērci, "Shao Xing" vīnu, cukuru un sezama eļļu un uzkarsējiet vidēji zema karstuma iestatījumā, līdz cukurs ir izšķīdīdis. Nolieciet malā, lai nedaudz atdzistu, pēc tam ieauciet zaļo sīpolu.
5. Uzmanīgi uzlieciet zivi uz šķīvja, un ar karoti uzlejiet mērci. Uzberiet koriandru un ceptus šalotes sīpolus (ja izmantojat). Uzspiediet svaigu laima sulu un pasniedziet nekavējoties.

Padoms:

Lai ēdiens būtu brīnišķīgi garš, pasniedziet ar tvaicētiem rīsiem un tvaicētu "Gai lan" (Ķīnas brokoli).



Tvaicēta krējuma karamele




the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthal™



Tvaicēta krējuma karamele

 Sagatavošanās 20 minūtes/gatavošana 22 minūtes

 4 porcijas

Karamele

½ tases (110 g) cukura

Krēms

3 olas (60 g katra)

300 ml trekna piens

200 ml saldā krējuma

⅓ tases (60 g) cukura

1 tējkarote vaniļas pastas (vai vaniļas ekstrakta)

Lai pasniegtu

1 groziņš melleņu, pēc izvēles

Pagatavošana

- Lai pagatavotu karameli, mazā kastrolī ievietojiet cukuru un 2 ēdamkarotes ūdens. Karsējiet vidēji zemā karstuma iestatījumā, periodiski kustinot kastrolī, līdz cukurs ir izšķīdis.
Paaugstiniet temperatūru līdz vidēji augstam iestatījumam un karsējiet, līdz cukurs kļūst dzintara krāsā, periodiski pakustinot kastrolī. Nemaisiet.*
- Ātri sadaliet karameli četrās formās, lai karamele vienmērīgi pārklāj pamatni, un nolieciet malā. (Šajā laikā esiet uzmanīgi. Karamelizētais cukurs ir ļoti karsts).*
- Lai pagatavotu krējumu, sakuliet bļodā olas, pienu, saldo krējumu, cukuru un vaniļas pastu, līdz masa ir samaisīta. Caur smalku sietu teļējiet maisījumu lielā mērkrūzē. Izmetiet to, kas palicis sietā.*
- Vienmērīgi uzklājiet maisījumu uz karameles, augšā atstājot apmēram 0,8 cm robežu. Katrai formai uzklājiet alumīnija foliju un piespiediet malas uz leju, lai noslēgtu. Novietojiet formas tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.*
- Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 22 minūtes. Piespiediet START.*
- Ļaujiet krējumam 5 minūtes atdzist tvaicēšanas tvertnē. (Krējums centrā var būt svārstīgs, taču pēc atdzišanas būs stingrs).*
- Atdzesējiet ledusskapī vismaz 5 stundas vai pa nakti.*
- Lai pasniegtu, noņemiet alumīnija foliju. Ar mazu nazi apgrieziet krējuma karameles malas un ātri uzlieciet uz šķīvja. Pasniedziet nekavējoties ar ogām (ja vēlaties).*



Tvaicētas vistas salāti ar “Nam Jim” piedevu.



the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthal™

Tvaicētas vistas salāti ar “Nam Jim” piedevu

 Sagatavošanās 30 minūtes/gatavošana 13 minūtes

 4 porcijas



Eļļa

3 vistu krūtiņas bez ādas (katra 230 g)

600 g “Wombok” (Ķīnas) kāpostu,
smalki sarīvētu

2 burkāni, sagriezti salmiņos

2 Libānas gurķi, bez sēkliņām
un smalki sagriezti

1 mazs sarkanais sīpols, smalki sagriezts

4 zaļie sīpoli, plāni sagriezti

1 tase piparmētras

1 tase koriandra

1 tase (140 g) sālītu grauzdētu
zemesriekstu, rupji sakapātu

“Nam Jim” piedeva

2 mazi sarkanie (“putna acs”) čili,
rupji sakapāti

2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas

3 cm ingvera gabaliņš, rupji sakapāts

½ tases (80 ml) laima sulas
(apm. 4 laimu sula)

2 ēdamkarotes zemesriekstu eļļas

¼ tases (60 ml) zivju mērces
 (“Nam pla” vai “Nuoc nam”)

2 ēdamkarotes irdena palmu cukura
vai brūnā cukura

½ tase koriandra

Pagatavošana

1. Ievietojiet piedevas sastāvdaļas mazā virtuves kombainā un sablendējiet, lai iegūtu pašķidru pastu. Atlieciet malā.
2. Viegli ieziediet tvaicēšanas tvertni ar eļļu. Novietojiet vistu krūtiņas uz tvaicēšanas tvertnes un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
3. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 13 minūtes. Piespiediet START. Pārliedcinieties, ka vistu krūtiņas ir kārtīgi pagatavotas, pretējā gadījumā tvaicējiet vēl dažas minūtes.
4. Izņemiet vistu krūtiņas no tvaicēšanas tvertnes un ļaujiet atdzist.
5. Tikmēr lielā bļodā sajauciet pārējās salātu sastāvdaļas. Sarīvējiet vistas gaļu un pievienojiet salātiem. Samaisiet ar piedevu un nekavējoties pasniedziet.



Tvaicētas "bao" bulciņas ar cūkgaļu



the Steam Zone[®]
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage[®] by heston
blumenthat[®]

Tvaicēta cūkgaļas pavēdere

 Sagatavošanās 40 minūtes + 5 stundu dzesēšana/
gatavošana 2 stundas un 20 minūtes

 30 porcijas



1 kg cūkas pavēderes gabals

Mērces pagatavošanai

2 cm ingvera gabaliņš, smalki sakapāts

2 ķiploka daiviņas, saspieestas

1 vidējs sarkanais čili, smalki sakapāts

2 ēdamkarotes citronu sulas

½ tases (125 ml) ķīniešu kulinārijai
paredzētā vīna (“Shao Xing”)

¼ tases (50 ml) sojas mērces

½ tases (125 ml) “Char Siu” mērces

1 tējkarote brūnā cukura

1 tējkarote piecu garšvielu pulvera

Gurķu marināde

2 Libānas gurķi, bez sēklām,

sagriezti plānās šķēlēs pa diagonāli

1 vidējs sarkanais čili, smalki sakapāts

2 zaļie sīpoli, plāni sagriezti

1 ķiploka daiviņa, saspieesta

2 ēdamkarotes mirina

2 ēdamkarotes rīsu vīna etiķa

⅔ tase piparmētru, rupji saplēstu

Lai pasniegtu

“Hoisin” mērce, pēc izvēles

Srirača (čili mērce), pēc izvēles

Pagatavošana

1. Ar asu nazi notīriet cūkgaļas pavēderes gabal ādu un uzmanieties, lai nesagrieztu gaļu. Kārtīgi un stingri ietiniet cūkas pavēderes gabalu divās alumīnija folijas kārtās. Novietojiet cūkas pavēderes gabalu lielā tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
2. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet buliņu uz augšu, lai izvēlētos 45 minūtes. Piespiediet START.
3. Kad pabeigts pirmais tvaicēšanas cikls, uzmanīgi iztukšojiet noteces tvertni. Apgrieziet cūkas pavēderes gabalu otrādi tvaicēšanas tvertnē un turpiniet tvaicēt vēl 45 minūtes, pēc tam vēl 30 minūtes, kopumā sasniedzot 2 stundas. Pēc vajadzības iztukšojiet noteces tvertni un pieļaujiet ūdens tvertni.
4. Pēc 2 tvaicēšanas stundām joprojām ietītu cūkas pavēderes gabalu ievietojiet ledusskapī uz 5 stundām vai visu nakti.
5. Attiniet cūkas pavēderes gabalu. Sagrieziet šķērseniski 1 cm biezās šķēlēs. Pārgrieziet šķēles uz pusēm, lai tās ietilptu mazās “bao” bulciņās (ja izmanto kā pildījumu).
6. No abām pusēm apcepjiet šķēles dziļā fritēšanas pannā ar pretpiedeguma pārklājumu, izmantojot vidēji augstu karstuma iestatījumu.
7. Izņemiet cūkgaļu no pannas un nolieciet malā. No fritēšanas pannas paņemiet 1 ēdamkaroti tauku, pārējo izlejiet.
8. Vidēja karstuma iestatījumā ingveru, ķiploku un čili ar taukiem cepiet 2 minūtes vai līdz brīdim, kad rodas aromāts.
9. Sajauciet citrona sulu, kulinārijas vīnu, sojas mērci, “Char siu”, cukuru un piecu garšvielu maisījuma pulveri. Pievienojiet fritēšanas pannā un vāriet uz lēnas uguns, epizodiski samaisot, vidēji zema karstuma iestatījumā 2-3 minūtes vai līdz brīdim, kad masa ir viendabīga. Ievietojiet atpakaļ cūkas pavēderes gabalu un vāriet uz lēnas uguns maza karstuma iestatījumā vēl 5-7 minūtes, līdz mērce ir bieza un stāipīga. Pagrieziet gaļu, lai tā būtu labi pārklāta ar mērci. Saglabājiet siltu.


Pasniegšanas ieteikums

1. Sajauciet kopā gurķu marinādes sastāvdaļas, izņemot piparmētras, un nolieciet malā.
2. Tvaicējiet “bao” bulciņas (skatiet receptē “Tvaicētas “bao” bulciņas”). Atveriet katru bulciņu un ievietojiet vienu cūkas pavēderes šķēli, nedaudz mērces un virsū uzliekot nedaudz gurķu marinādes. Uzberiet piparmētras. Atkārtojiet ar pārējām bulciņām un pildījumu. Pasniedziet ar sriraču un “hoisin” mērci, ja vēlaties.

Padoms:

Gatavojot “bao” bulciņu pildījumu, sāciet recepti iepriekšējā dienā.

Tvaicētas “bao” bulciņas

 Sagatavošanās 30 minūtes + 1,5 stundu uzrūgšana mīklai/
gatavošana 50 minūtes (tvaicēšana pa daļām)

 Apmēram 30 porcijas



the Steam Zone™

1 ēdamkarote + 1 tējkarote aktīvā sausā rauga

4 ¼ tases (640 g) maizes miltu

½ tases (65 g) cukura

1 ēdamkarote sāls

½ tējkarotes cepamā pulvera

½ tējkarotes dzeramās sodas

½ tases augu eļļas, kā arī nedaudz vēl

Pagatavošana

1. Ar mīklas āķi aprīkota miksera bļodā sajauciet raugu un 1 ½ tases (375 ml) remdeni silta ūdens. Pievienojiet miltus, cukuru, sāli, cepamo pulveri, dzeramo sodu un eļļu un 8 līdz 10 minūtes miksējiet mazākā ātruma iestatījumā, līdz mīkla turas kopā un ir viendabīga. Ievietojiet mīklu bļodā un viegli pārklājiet ar eļļu. Uzlieciet bļodai sausu virtuves dvieli un novietojiet siltā vietā, kur nav caurvēja, līdz mīkla ir uzrūgusi līdz divreiz lielākam izmēram (apmēram 1 stundu).
2. Noplaciniet mīklu uz leju un izklājiet to uz virsmas, kas viegli pārklāta ar miltiem. Uzmanīgi sarullējiet mīklu līdz 1 cm biezumam.
3. Ar apaļu 7cm diametra cepumu griezēju izgrieziet 30 apļus. Viegli iziediet vienu apļa pusi, pēc tam salokiet un viegli saspiediet kopā.
4. Ļaujiet 30 minūtes uzrūgt. Uzrūgšanas laikā sagrieziet 30x8 cm cepamā papīra gabalus.
5. Lai tvaicētu bulciņas pa 8 gabaliem, novietojiet bulciņas uz lielas tvaicēšanas tvertnes un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
6. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 12 minūtes. Piespiediet START.
7. Varat uzreiz lietot bulciņas un tās piepildīt ar cūkgaļas pavēderes gabaliem un gurķu marinādi (skatiet cūkgaļas pavēderes recepti) vai ļaut tām pilnībā atdzist.

Padoms:

Lai bulciņas vēlreiz uzkarsētu no istabas temperatūras: 5 minūtes tvaicējiet HIGH iestatījumā.

Lai uzglabātu aukstās bulciņas, ievietojiet tās saldēšanas kameras maisiņos vai tvertnēs un uzglabājiet saldētus līdz 2 mēnešiem. 10 minūtes LOW iestatījumā atkal uzsildiet bulciņas, līdz tās ir gaišgāgas, mīkstas un viscaur siltas.



Tvaicēti lašu tako ar pikanto zaļumu mērci



the Steam Zone™
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthat™

Tvaicēti lašu tako ar pikanto zaļumu mērci

 Sagatavošanās 30 minūtes/gatavošana 7 minūtes

 4 porcijas



the Steam Zone™

16 cm kukurūzas vai kviešu miltu tortiljas

2 x 200-230 g lašu filejas bez ādas

Jūras sāls

Svaigi samalti melnie pipari

Čipotle majonēze

½ tases (80 g) majonēzes

2 tējkarotes sakapātu čipotle adobo mērcē

Garnējumam (pēc izvēles)

1 tase (30 g) sarkano kāpostu,
smalki sarīvētu

⅓ tase koriandra, sakapāta

⅓ tases zaļo sīpolu, sagrieztu plānās šķēlēs

1 avokado, sagriezts šķēlēs

1-2 laimi, sagriezti daiviņās

Pikanto zaļumu mērcē

(pagatavo: 1½ tases/375 g)

2 tases koriandra, ar apgrieztiem
lielo kātu galiem, rupji sakapāta

2 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas

4 zaļi sīpoli, rupji sakapāti

1 laims, nomizots un izspiests

1 halapeņjo čili pipars,
bez sēkliņām, sakapāts

1 tējkarote saberztu ķimeņu

1 tējkarote cukura

¼ tases (35 g) grauzdētu ķirbju sēklu

¼ tases (50 ml) olīveļļas

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu pikanto zaļumu mērci, ievietojiet virtuves kombainā bļodā koriandru, ķiploku, zaļos sīpolus, laima miziņu un sulu, čili, kumīnu, cukuru un ķirbju sēklu. Apstrādājiet, līdz masa ir diezgan viendabīga. Kamēr darbojas virtuves kombains, tievā strūklā ielejiet olīveļļu un turpiniet apstrādāt, līdz masa ir pilnībā sajaukta. Maisījums būs samērā biezs. Lai tas kļūtu šķidrāks, pielejiet 3 līdz 4 ēdamkarotes ūdens, impulsu režīmā apstrādājiet, līdz sajaukts. Pieberiet garšvielas. Pārliciet mērci servēšanas bļodā un nolieciet malā.
2. Lai pagatavotu čipotle krēmu, sajauciet kopā majonēzi un čipotle, līdz masa ir viendabīga. Pieberiet garšvielas un nolieciet malā.
3. Salieciet tortiljas uz alumīnija folijas gabala un kārtīgi iepakojiet. Ievietojiet tortiljas paciņu tvaicēšanas grozā un uzlieciet stikla vāku. Ievietojiet tvaicēšanas tvertnē.
4. Ar olīveļļu vai sviestu viegli ieziēdīet cepamo papīru un ievietojiet to otrā tvaicēšanas grozā. Novietojiet lasi uz papīra un uz tvaicēšanas groza uzlieciet stikla vāku. Ievietojiet tvaicēšanas tvertnē.
5. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet SPLIT ZONE, pēc tam SYNC FINISH. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH, kas paredzēts tortiljai. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 4 minūtes. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW, kas paredzēts lasim. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 7 minūtes. Piespiediet START.
6. Kad tvaicēšana ir pabeigta, uzlieciet lasi uz servēšanas šķīvja un sadaliet to mazākos gabalos.
7. Uz tortiljas uzklājiet nedaudz čipotle majonēzes. Pievienojiet lasi, pārklājiet ar pikanto dārzeņu mērci un vēlamo garnējumu. Atkārtojiet ar pārējām tortiljām un pildījumu.

Padoms:

Gameļu tako ir garda alternatīva. 4-5 minūtes LOW iestatījumā tvaicējiet 450 g notīrītu vidēju gameļu.



Tvaicēta forele, kartupeļi un spargeļi ar citronu-šalotes sīpolu vinegretu




the Steam Zone
Lieljaudas tvaicēšana vienā slānī,
izmantojot atsevišķas zonas

Sage® by heston
blumenthat

Tvaicēta forele, kartupeļi un spargēļi ar citronu-šalotes sīpolu vinegretu



 Sagatavošanās 20 minūtes/gatavošana 40 minūtes

 2-3 porcijas

Eļļa, ieziešanai

1 vesela forele, (700 g), izfilēta (ar ādu)

350 g Kipflera kartupeļu, sagrieztu gabalos

1 saišķis (450 g) spargēļu, ar nogrieztiem kokainiem galiem

3 ēdamkarotes platlapu pētersīļu

2 ēdamkarotes diļļu

Citronu-šalotes sīpolu vinegrets

½ mazs šalotes sīpols, smalki sakapāts

1 liela ķiploka daiviņa, smalki saspiesta

1 citroni, nomizots un izspiests

1 tējkarote cukura

Jūras sāls

100 ml augstākā labuma olīveļļas

Svaigi samalti melnie pipari

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu citronu-šalotes sīpolu vinegretu, vidējā bļodā sajauciet šalotes sīpolu, ķiploku, citrona miziņu un sulu, kā arī cukuru un sakuliet, līdz cukurs ir izšķīdis. Kulsšanas laikā lēni pielejiet olīveļļu, līdz rodas emulsija. Pieberiet sāli un piparus. Nolieciet vinegretu malā.
2. Ievietojiet cepeškrāsnī 80C temperatūrā, lai saglabātu siltu. Ievietojiet kartupeļus tvaicēšanas grozā, uzlieciet stikla vāku un novietojiet tvaicēšanas tvertnes vienā pusē. Piespiediet SPLIT ZONE taustiņu. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH, kas paredzēts kartupeļiem. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 25 minūtes. Piespiediet START.
3. Ielieciet kartupeļus vidējā karstumizturīgā bļodā, nedaudz pieberiet sāli, pārklājiet un ievietojiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī, lai saglabātu siltus.
4. Viegli ieziediet tvaicēšanas tvertni ar eļļu. Novietojiet foreli tvaicēšanas tvertnē un uzlieciet nerūsējoša tērauda vāku.
5. Ar aukstu krāna ūdeni piepildiet ūdens tvertni līdz MAX līnijai. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos LOW. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 9 minūtes. Piespiediet START. Tikmēr ievietojiet apgrieztos spargēļus vienā tvaicēšanas grozā un uzlieciet stikla vāku. Atlieciet malā.
6. Kad tvaicēšana ir pabeigta, uzmanīgi uzlieciet zivis uz servēšanas šķīvja un pārklājiet ar alumīnija foliju, lai saglabātu siltu.
7. Ātri ielieciet tvaicēšanas tvertnē spargēļus, kas atrodas tvaicēšanas grozā. Piespiediet SPLIT ZONE taustiņu. Piespiediet STEAM taustiņu, lai izvēlētos HIGH, kas paredzēts spargēļiem. Piespiediet bultiņu uz augšu, lai izvēlētos 3 minūtes. Piespiediet START.
8. Uz šķīvja zivij pievienojiet kartupeļus un spargēļus. Nedaudz sakuliet vinegretu un to uzlejiet zivij, kartupeļiem un spargēļiem. Garnējiet ar pētersīļiem, diļļem un nekavējoties pasniedziet.