



*Svieste ilgai virtos krevetės su peletrūnu ir česnaku*



the one® Precision Poacher™  
Su liestuku

**Sage**® by heston  
blumenthat™

# Svieste ilgai virtos krevetės su peletrūnu ir česnaku

 Paruošimas - 5 min. / gaminimas - 20 min.

 2 porcijos



the One® Precision Poacher™

**16 (270 g) nuluptų ir išdarinėtų tigrinių krevečių su uodegomis**

**50 g sūdyto sviesto, supjaustyto kubeliais**

**1 valgomasis šaukštas smulkiai pjaustyto peletrūno**

**1 išspausta česnako skiltelė**

**Šviežiai maltų juodųjų pipirų pagardinti**

## Paruošimo būdas

1. Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „SOUS VIDE“. Įdėkite kiaušinių dėklą į puodą. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite SOUS VIDE funkciją. Paspauskite TEMPERATŪRO(S) mygtuką (TEMP) ir pasirinkite 59°C. Paspauskite LAIKO mygtuką (TIME) ir pasirinkite 15 minučių. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pakaitintumėte vandenį.
2. Kol vanduo kaista, tvarkingai sudėkite krevetes į vakuumo maišelį kartu su sviesto kubeliais, peletrūnu, česnaku ir juodaisiais pipirais. Užsandarinkite maišelį.
3. Vandeniui baigus kaisti, pasigirs garsinis prietaiso signalas. Įmeskite maišelį į vandenį, kad vanduo jį apsemtų. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką.
4. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Baigę gaminimo procesą, atidarykite maišelį ir padalinkite krevetes į du dubenėlius. Apšlakstykite jas sviestu su česnakais ir peletrūnais, pagardinkite prieskoniais. Patiekite su traškia duona ir salotomis.

## Pastaba

Gaminant pagal šį receptą reikalingi vakuumo maišeliai ir vakuumo sandariklis.



*Benedikto arba be lukšto virti kiaušiniai*




*the one® Precision Poacher™*  
Su liestuku

**Sage**® by heston  
blumenthat™

# Benedikto arba be lukšto virti kiaušiniai

 Paruošimas - 10 min. / gaminimas - 20 min.

 4 porcijos (pagaminama  $\frac{3}{4}$  puodelio (200 ml) olandiško padažo „Hollandaise“)



the One® Precision Poacher™

**4 x kiaušiniai po 60 g**

**1 arbatinis šaukštelis alyvuogių aliejaus**

**4 portobelo grybai**

**125 g plonai pjaustyto rūkyto kumpio**

**1 ryšulėlis (200 g) plautų anglišku špinatu**

Olandiškam padažui „Hollandaise“

**3 (60 g kiaušinių) tryniai**

**2 valgomieji šaukštai citrinos sulčių**

**100g nesūdyto sviesto, supjaustyto kubeliais**

**Druskos ir pipirų pagardinti**

Paruošimo būdas

1. Gaminkite padažą: karščiui atspariame inde suplakite kiaušinius su citrinų sultimis. Pastatykite dubenį ant padažo puodo su lėtai verdančiu vandeniu (ant mažos ugnies). Maišykite 3 minutes arba kol mišinys sutirštės ir pabals. Pridėkite po 1 kubelį sviesto ir maišykite, kol jis ištirps. Pakartokite tą patį procesą su likusiu sviestu (tai truks apie 10 minučių). Nukelkite puodą nuo ugnies. Paskaninkite druska ir pipirais.
2. Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „POACH“. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES (POACH) funkciją. Numatytoji temperatūra ir gaminimo laikas rodomi LCD ekrane. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pakaitintumėte vandenį. Vandeniui baigus kaisti, pasigirs garsinis prietaiso signalas. Atsargiai įmuškite kiaušinius. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą, neliesdami kiaušinių. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START) ir virkite kiaušinius be lukšto 4 minutes. Naudodami silikono šaukštą, ištraukite juos ir nusauskite popieriniu rankšluosčiu.
3. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir paskrudinkite grybus ant vidutinės ugnies 5 minutes arba kol jie suminkštės.
4. Uždėkite vieną be lukšto virtą kiaušinį ant grybo. Užpilkite olandiško padažo ir patiekite su kumpiu ir špinatais.



*„Eggsperť“ būdu pagaminti kiaušiniai ant skrudintų žalumynų  
su pancėta ir kedrų riešutais*



the one® Precision Poacher™  
Su liestuku


**Sage**® by heston  
blumenthal™

# „Eggspert“ būdu pagaminti kiaušiniai ant skrudintų žalumynų su pančeta ir kedrų riešutais



the One® Precision Poacher™

 Paruošimas - 10 min. / gaminimas - 15 min.

 4 porcijos

4 x kiaušiniai po 60 g

8 ploni griežinėliai (80 g) pančetos

2 ryšulėliai (po 150 g) šparagų nupjaustytais galais

20 g sviesto

1 nuvalytas, plonai skersai supjaustytas poras (tik baltoji ir žalsva dalys)

2 išspaustos česnako skiltelės

1 citrinos žievelė

1 puodelis (140 g) atšildytų šaldytų žirnelių

Druskos ir juodųjų pipirų

1 valgomasis šaukštas skrudintų kedrų

## Paruošimo būdas

1. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir įleiskite jį į „Precision Poacher“ puodą. Įpilkite vandens iki žymos „EGGSPERT“. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite EGSSPERT funkciją. Numatytoji temperatūra ir gaminimo laikas rodomi LCD ekrane. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
2. Didelėje keptuvėje nelipniu dugnu paskrudinkite pančeta, pavartydami, ant vidutinės ugnies, kol ji apskrus ir šiek tiek paruduos. Išimkite ir padėkite į šalį. Toje pačioje keptuvėje pakepkite šparagus 1-2 minutes, kol jie taps ryškiai žali ir švelniai traškūs. Padėkite į šalį.
3. Įdėkite sviesto į keptuvę. Sudėkite porus ir juos paskrudinkite ant vidutinės ugnies 3-4 minutes arba kol jie suminkštės.
4. Sudėkite česnaką, citrinos žievelę ir žirnelius, kepkite apie 1 minutę arba kol pasklis aromatas, pagardinkite prieskoniais.
5. Baigus virti Eggspert kiaušiniams, išimkite juos ir palaikykite po šaltu tekančiu vandeniu. Kiaušinių viršūnės pjaustikliu nupjaukite kiaušinių viršūnes ir supilkite kiaušinius į lėkštę.
6. Patiekite žalumynus su pančeta ir Eggspert kiaušiniams. Užberkite kedrų riešutų ir juodųjų pipirų.



*Vietnamietiškos vištienos salotos*



*the one<sup>®</sup> Precision Poacher<sup>™</sup>*  
Su liestuku

**Sage<sup>®</sup>** by heston  
blumenthat<sup>™</sup>

# Vietnamietiškos vištienos salotos

 Paruošimas - 15 min. / gaminimas - 15 min.

 4 porcijos



the One® Precision Poacher™

- 2 x 200 g vištienos krūtinėlės
- 250 g pakuotė plonų ryžių makaronų (vermišelių)
- ½ (4 puodeliai) kiniško kopūsto
- 1 puodelis (100 g) šparaginių pupelių
- 1 puodelis (120 g) morkų, supjaustytų plonais šiaudeliais
- 1 Libano agurkas be sėklų, supjaustytas šiaudeliais
- 1 puodelis (30 g) Tailando baziliko
- 1/2 puodelio (15 g) Vietnamo mėtų
- 2 žiedeliais supjaustyti žalieji svogūnai
- 2 maži, smulkiai supjaustyti čili pipirai

Vietnamietiškam padažui

- 2 žaliųjų citrinų sultys
- 2 valgomieji šaukštai ryžių vyno acto
- ¼ puodelio (60 ml) žuvies padažo
- 1 valgomasis šaukštas cukraus pudros
- 2 išspausto česnako skiltelės

Serviravimui

- 1 puodelis (30 g) traškių kiaulienos spirgų
- 1 valgomieji šaukštai traškių šalotinių svogūnų

Paruošimo būdas

- Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „POACH“. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES (POACH) / VIRIMO (BOIL) funkciją. Paspauskite TEMPERATŪRO(S) mygtuką (TEMP) ir pasirinkite 95°C. Paspauskite LAIKO mygtuką (TIME) ir pasirinkite 15 minučių. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pakaitintumėte vandenį.
- Vandeniui baigus kaisti, pasigirs garsinis prietaiso signalas. Įmeskite vištieną į vandenį, kad vanduo ją apsemtų. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą.
- Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Baigus virti, išimkite vištieną ir atvėsinkite.
- Išvirkite makaronus pagal nurodymus ant pakuotės. Pakratykite, kad jie nesuliptų. Nupilkite vandenį.
- Gaminkite padažą: sumaišykite citrinos sultis, ryžių vyno actą, žuvies padažą, cukrų ir česnaką. Maišykite, kol cukrus visiškai ištirps.
- Gaminkite salotas: sudėkite makaronus, kopūstus, šparagines pupeles, morkas, agurką, žoleles, žaliuosius svogūnus ir čili į keturis dubenėlius. Supjaustykite vištieną ir pridėkite prie salotų. Apšlakstykite Vietnamietišku padažu. Patiekite su kiaulienos spirgais ir traškiais šalotiniais svogūnais.



*Nicos salotos*




*the one<sup>®</sup> Precision Poacher<sup>™</sup>*  
Su liestuku

**Sage<sup>®</sup>** by heston  
blumenthat<sup>™</sup>

# Nicos salotos

 Paruošimas - 20 min. / gaminimas - 25 min.

 4 porcijos



the One® Precision Poacher™

10 (400 g) šviežių bulvių  
200 g žaliųjų pupelių nupjaustytais galais  
4 x kiaušiniai po 60 g  
2 x 200 g tuno filė  
1 salotų gūžės lapai, nuplauti ir nusausinti  
100 g vyšniinių pomidorų  
½ puodelio (40 g) juodųjų alyvuogių be kauliukų

## Padažui

1 valgomasis šaukštas Dižono garstyčių  
3 valgomieji šaukštai šerio ar baltojo vyno acto  
¼ puodelio (60ml) alyvuogių aliejaus  
Druskos ir šviežiai maltų pipirų pagardinti

## Paruošimo būdas

1. Gaminkite padažą: sumaišykite garstyčias, actą ir aliejų. Paskaninkite druska ir pipirais, padėkite į šalį.
2. Sudėkite pomidorus į didelį padažo puodą. Užpilkite šaltu vandeniu. Užvirinkite ant stiprios ugnies. Sumažinkite ugnį iki vidutinės ir virkite pomidorus neuždengtame puode 20 minučių arba kol jie suminkštės (patikrinkite pradurdami iešmeliu). Nusausinkite, supjaustykite griežinėliais.
3. Gaminkite pupeles: įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „STEAM“. Sudėkite pupeles ant dėklo ir nuleiskite į vandenį. Uždenkite dangčiu.
4. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO GARUOSE (STEAM) funkciją. Paspauskite LAIKO mygtuką (TIME) ir pasirinkite 3 minutes. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Pupelėms baigus virti, perpilkite jas šaltu vandeniu.
5. Gaminkite kiaušinius: įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „STEAM“. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir nuleiskite į puodą. Uždenkite dangčiu.
6. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO GARUOSE (STEAM) funkciją. Paspauskite KONSISTENCIJOS mygtuką (TEXTURE) ir pasirinkite VIDUTINĮ (MEDIUM) lygį. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
7. Kiaušiniams baigus virti, atvėsinkite juos po šaltu tekančiu vandeniu ir padėkite į šalį. Kiaušiniams atvėsus, nulupkite juos ir perpjaukite perpus.
8. Apskrudinkite tuno filė ant vidutinės ugnies 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.
9. Sumaišykite likusius salotų ingredientus. Patiekite su pjaustytu tunu ir vidutiniškai garuose išvirtais kiaušiniais. Apšlakstykite padažu ir pagardinkite juodaisiais pipirais. Patiekite iš karto.



*Lašiša „Sous Vide“ su makaronais, traškiu česnaku ir citrinų padažu*



the one® Precision Poacher™  
Su liestuku

**Sage**® by heston  
blumenthal™

# Lašiša „Sous Vide“ su makaronais, traškiu česnaku ir citrinų padažu

 Paruošimas - 10 min. / gaminimas - 30 min.

 2 porcijos



the One® Precision Poacher™

2 x 200 g lašišos filė

½ puodelio (80 ml) alyvuogių aliejaus

Šviežiai maltų juodųjų pipirų

1 puodelis (200 g) šviežios grietinės

½ citrinos žievelės ir dar šiek tiek papuošti

Jūros druskos

160 g spaghetini (Angel Hair) makaronų

2 smulkiai supjaustytos česnako skiltelės

2 valgomieji šaukštai nuplautų ir nusausinti sūdytų mažų kaparėlių

1 valgomasis šaukštas juodųjų ikrų

1 valgomasis šaukštas krapų

## Paruošimo būdas

1. Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „SOUS VIDE“. Įdėkite kiaušinių dėklą į puodą. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite SOUS VIDE funkciją. Paspauskite TEMPERATŪRO(S) mygtuką (TEMP) ir pasirinkite 58°C. Paspauskite LAIKO mygtuką (TIME) ir pasirinkite 20 minučių. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pakaitintumėte vandenį.
2. Kol vanduo kaista, tvarkingai sudėkite lašišą į vakuomo maišelius kartu su 1 šaukštu alyvuogių aliejaus ir juodaisiais pipirais. Užsandarinkite maišelius.
3. Vandeniui baigus kaisti, pasigirs garsinis prietaiso signalas. Įmeskite maišelius į vandenį, kad vanduo juos apsemtų. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
4. Gaminkite padažą: sumaišykite grietinėlą su citrinos žievele. Paskaninkite prieskoniais.
5. Išvirkite makaronus „al dente“ pagal nurodymus ant pakuotės. Nusausinkite makaronus. Keptuvėje įkaitinkite likusį alyvuogių aliejų ir pakepkite česnaką, kol jis pagels ir apskrus. Sudėkite kaparėlius ir išvirtus makaronus, pakratykite, kad susimaišytų.
6. Patiekite lašišą su makaronais, padažu ir ikrais. Papuoškite krapais ir trupučiu citrinos žievelės.

## Pastaba

Gaminant pagal šį receptą reikalingi vakuomo maišeliai ir vakuomo sandariklis.



*Japoniška makaronų sriuba su sojos padažo skonio kiaušintais ir grybais*



the one® Precision Poacher™  
Su liestuku

**Sage**® by heston  
blumenthal™

# Japoniška makaronų sriuba su sojos padažo skonio kiaušiniai ir grybais



Paruošimas - 30 min. + kiaušinių marinavimas - 4 val. / gaminimas - 30 min.



4 porcijos



the One® Precision Poacher™

## Sojos padažo skonio kiaušiniai

4 x kiaušiniai po 60 g

1 valgomasis šaukštas cukraus

2 valgomasis šaukštas šeriso acto

0 puodelis (180 ml) sojos padažas

## Sriubai

2 valgomieji šaukštai augalinio aliejaus

3 puodeliai šviežių grybų asorti,

šitaki ir enoki, supjaustyti perpus

1 išspausta česnako skiltelė

1 valgomasis šaukštas

smulkiai pjaustyto imbiero

2 valgomieji šaukštai geltonos miso pastos

3 arbatiniai šaukšteliai sojos padažas

2 arbatiniai šaukšteliai raudono vyno acto

6 puodeliai (1,5 l) žuvies arba

daržovių sultinio

## Priedai

1 saldaus kukurūzo burbuolė

218 g pakuotė japoniškų makaronų „ramen“

100 g plonais griežinėliais supjaustytos keptos kiaulienos

1 puodelis (200g) kimči

1 puodelis (100 g) bambuko ūglių, supjaustytų juostelėmis

1 ryšulėlis kininio bastučio

1 nori (jūržolės) lakštas,

supjaustytas plonomis juostelėmis

Traškūs kiaulienos spirgai ir džiovinti kepinai svogūnai papuošti

## Paruošimo būdas

- Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „BOIL“. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES (POACH) / VIRIMO (BOIL) funkciją. Paspauskite TEMPERATŪRO(S) mygtuką (TEMP) ir pasirinkite 100°C. Paspauskite KONSISTENCIJOS mygtuką (TEXTURE) ir pasirinkite VIDUTINĮ (MEDIUM) lygį. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pakaitintumėte vandenį.
- Vandeniui baigus kaisti, pasigirs garsinis prietaiso signalas. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir nuleiskite jį į puodą. Uždenkite dangtį ir įstatykite liestuką į angą. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Išvirtus kiaušinius atvėsinkite po šaltu tekančiu vandeniu.
- Sumaišykite 120 ml šilto vandens su cukrumi, kol šis visiškai ištirps, įmaišykite šeriso acto ir sojos padažą.
- Nulupkite kiaušinius ir sudėkite juos į sojos-acto marinatą. Laikykite kiaušinius skystyje (uždenkite lėkšte) ir įdėkite į šaldytuvą 2–4 val.
- Keptuvėje įkaitinkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus ir apskrudinkite grybus, kol jie paruduos. Išimkite grybus iš keptuvės ir padėkite į šalį.
- Įkaitinkite likusį aliejų ir pakepkite česnaką bei imbierą 1 minutę. Sumaišykite miso pastą, sojos padažą ir raudono vyno actą. Supilkite sultinį ir sudėkite ingredientus į didelį puodą, užvirinkite ant vidutinės ugnies.
- Įpilkite vandens į „Precision Poacher“ puodą iki žymos „STEAM“. Supjaustykite kukurūzo burbuolę į tris dalis. Sudėkite jas į kiaušinių dėklą ir nuleiskite į puodą. Uždenkite dangčiu.
- Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO GARUOSE (STEAM) funkciją. Paspauskite LAIKO mygtuką (TIME) ir pasirinkite 3 minutes, tuomet paspauskite PALEIDIMO mygtuką START. Kukurūzui baigus virti, išimkite burbuolę ir išlukštenkite grūdelius.
- Išvirkite makaronus pagal nurodymus ant pakuotės. Pakratykite, kad jie nesuliptų ir padalinkite į dubenėlius.
- Užpilkite sultinį ant makaronų ir sudėkite skrudintus grybus bei likusius ingredientus. Perpjaukite sojos padažo skonio kiaušinius ir patiekite sriubos dubenėliuose.
- Puoškite traškiais kiaulienos spirgais ir džiovintais svogūnais.