



Rūkyti vyšnių ledai su burbonu



the Smoking Gun™


Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas


Sage® by heston
blumenthat™



the Smoking Gun™

Rūkyti vyšnių ledai su burbonu

 Paruošimas - 20 min. + plakimas / gaminimas 30 min.
Kremą paruoškite dieną prieš plakimą.

 8-10 porcijų

3 puodeliai (420g) vyšnių (be kauliukų, supjaustytų pusiau, išmirkykite vyšnias naktį prieš gaminimą); jei nėra šviežių uogų, pakeiskite jas atitirpintomis šaldytomis vyšniomis

¼ puodelio (60ml) burbono viskio

2 puodeliai (500ml) riebaus pieno

1½ puodelių (400ml) riebios grietinės (38% riebumo)

6 kiaušinių tryniai (145g)

1½ puodelių (300g) cukraus

Žiupsnelis druskos

20g sviesto

1 valgomas šaukštas citrinos sulčių

Žiupsnelis obelmedžio drožlių

Paruošimo būdas

1. Išmirkykite vyšnias viskyje per naktį. Nukoškite, pasilikite skystį.
2. Vidutinio dydžio padažo puode pakaitinkite pieną ir grietinėle, kol pradės garuoti.
3. Atskirame dubenyje suplakite kiaušinių trynius, 200g cukraus ir žiupsnelį druskos. Lėtai, pastoviai srove supilkite karštą pieną ir grietinėle į kiaušinių plakinį, nuolat maišydami. Supilkite kremo mišinį atgal į padažo puodą ir pakaitinkite ant vidutinio karščio. Nuolat maišydami, pakaitinkite kremą iki 75°C arba kol kremas aplis medinį šauktą (iki 20 minučių). Nukoškite kremą į didelį dubenį ir uždenkite maistine plėvele.
4. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš kremo. Užsandarinkite plėvele.
5. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvele. Palikite kremą šaldytuve 5-10 minučių, kad dūmai išsigertų. Dar kartą pakartokite rūkymo procesą, prieš tai išmaišykite kremą.
6. Laikykite kremo mišinį šaldytuve per naktį.
7. Ištirpinkite sviestą didelėje keptuvėje ant vidutinio karščio. Įmaišykite vyšnias ir paskrudinkite, kol suminkštės, apie 8 minutes. Įpilkite burbono ir virkite ant vidutinio karščio 2 minutes, kad alkoholis išgaruotų. Supilkite likusį cukrų ir citrinų sultis. Toliau virkite ant vidutinio karščio 5-8 minutes, smulkindami vyšnias, kad išsiskirtų sultys. Nukoškite skystį nuo vyšnių mišinio. Įdėkite vyšnių sultis ir vyšnias į šaldytuvą.
8. Suplakite atšaldytą kremą Sage Smart Scoop™ ledų gaminimo prietaise pagal gamintojo nurodymus.
9. Sudėkite vyšnias ir supilkite vyšnių sultis į ledų gaminimo prietaisą likus 1 minutei iki ledų gaminimo pabaigos, kad išgautumėte marmurinio mišinio efektą. Supilkite mišinį į šalčiui atsparų indą ir užšaldykite šaldiklyje, kad jis sukietėtų.

Pastaba:

Šis receptas priklauso virtuvės šefui Jordan Roots, JAV konkurso „Masterchef“ 4 sezono dalyviui



Rūkytas čili džemas



the Smoking Gun

Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthal

Rūkytas čili džemas



Paruošimas - 15 min. / gaminimas - 65 min.



Kiekis - 1½ puodeliai (300ml)



the Smoking Gun™

6 (100g) vidutinio dydžio stambiai supjaustytų raudonųjų čili pipirų

2 skiltelės smulkinto česnako

5cm dydžio gabalėlis nulupto imbiero, supjaustyto skiltelėmis

4 stambiai supjaustyti pomidorai (450g)

½ puodelio (125ml) baltojo vyno acto

½ puodelio (110g) cukraus

¼ arbatinio šaukštelio trintų gvazdikėlių

¼ arbatinio šaukštelio trinto muskato

2 arbatiniai šaukšteliai žuvies padažo

Jūros druskos pagal skonį

Žiupsnelis karijos drožlių

Paruošimo būdas

1. Sudėkite čili pipirus, česnakus ir imbierą į virtuvinio kombaino dubenį ir maišykite iki vientisos masės.
2. Supilkite mišinį į vidutinio dydžio padažo puodą kartu su pomidorais, actu ir cukrumi, prieskoniais ir žuvies padažu; užvirinkite ant didelio karščio. Sumažinkite karštį iki mažo ir virkite 45-50 minučių arba kol džemas atrodo lipnus. Virkite dar 10-15 minučių, retkarčiais pamaisydami, kad džemas nepriliptų prie puodo. Paskaninkite prieskoniais.
3. Supilkite džemą į sterilizuotą stiklainį ir uždenkite maistine plėvele. Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš džemo. Užsandarinkite plėvelę. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol stiklainis prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvelę. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes. Dar kartą pakartokite rūkymo procesą, prieš tai išmaišykite džemą. Gerai užsukite stiklainį dangteliu. Leiskite visiškai atvėsti.
4. Gali būti laikomas šaldytuve 2-3 savaites.

Serviravimo rekomendacija:

1. Sumaišykite 2 kg vištienos sparnelius su 2 valgomaisiais šaukštais alyvuogių aliejaus. Paskaninkite druska ir pipirais.
2. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C (su ventiliatoriaus režimu)/4 (dujinė orkaitė) ir kepkite sparnelius 35-40 minučių, kol jie taps auksinės spalvos.
3. Patiekite sparnelius su saldžiu čili džemu.

Patarimas:

Jei norite dar intensyvesnio dūmų skonio, parūkykite vištienos sparnelius prieš patiekdami į stalą.



Rūkytas skrudintų česnakų Aioli



the Smoking Gun™

Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas


Sage® by heston
blumenthal™



the Smoking Gun™

Rūkytas skrudintų česnakų Aioli

 Paruošimas - 10 min. / gaminimas - 25-30 min.

 Kiekis - 1 puodelis (250ml)

1 česnako galvutė

1 arbatinis šaukštelis alyvuogių aliejaus

Druskos ir pipirų pagal skonį

2 kiaušinių tryniai

1 arbatinis šaukštelis Dižono garstyčių

¾ puodelio (200ml) pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus

2 valgdomieji šaukštai citrinos sulčių

Žiupsnelis karijos drožlių

Paruošimo būdas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C (su ventiliatoriaus režimu)/4 (dujinė orkaitė).
2. Padėkite česnako galvutę ant 10cm kvadratinio aliuminio folijos gabalėlio, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir paskaninkite druska bei pipirais. Svyniokite česnako galvutę į foliją.
3. Kepkite orkaitėje 25-30 minučių arba kol česnakas suminkštės.
4. Išspauskite skrudintą česnaką iš kiekvienos skiltelės. Padėkite į šalį.
5. Gaminkite Aioli: sudėkite garstyčias ir kiaušinių trynius į mažo virtuvinio kombaino dubenį ir sumaišykite iki vientisos masės. Kombainui veikiant mažu greičiu, lėtai pilkite aliejų plona srovele, kol mišinys sutirštės. Sudėkite česnaką ir citrinų sultis, viską išmaišykite. Paskaninkite prieskoniais.
6. Supilkite Aioli į dubenį ir uždenkite maistine plėvele. Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš Aioli. Užsandarinkite plėvele.
7. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždenkite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvele. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes. Dar kartą pakartokite rūkymo procesą, prieš tai išmaišykite Aioli. Uždenkite ir atšaldykite šaldytuve pagal poreikį.
8. Patiekite su keptomis bulvytėmis.



Rūkytas sviestas



the Smoking Gun

Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthat

Smoked Chilli Butter

 Paruošimas - 10 min.

 Kiekis - 150g



the Smoking Gun™

125g minkšto sviesto

2 skiltelės smulkinto česnako

**4 dideli žali čili pipirai (60g)
be sėklyčių, stambiai supjaustyti**

**2 arbatiniai šaukšteliai
smulkinto koriandro**

1 žaliosios citrinos žievelė

Jūros druskos pagal skonį

Žiupsnelis karijos drožlių

Paruošimo būdas

1. Ištirpinkite 10g sviesto keptuvėje ant vidutinio karščio. Įdėkite česnakus ir čili pipirus, kepkite, kol suminkštės. Sudėkite mišinį į virtuvinio kombaino dubenį kartu su likusiais ingredientais ir sumaišykite iki vientisos masės. Paskaninkite prieskoniais.
2. Supilkite sviestą į dubenį ir uždenkite maistine plėvele. Įberkite žiupsnelį karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš sviesto. Užsandarinkite plėvelę. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekte medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvelę. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes.
3. Atkirpkite 30cm kvadratinį kepimo popieriaus gabalėlį, padėkite sviestą per vidurį ir suvyniokite į ritinėlį. Užsukite ritinėlio galus. Sviestas gali būti laikomas šaldytuve 2 savaites.

Rūkytas pomidorų sviestas

 Paruošimas - 10 min.

 Kiekis - 150g

125g minkšto sviesto

**¼ puodelio (50g) nusausintų saulėje
džiovintų pomidorų**

¼ puodelio (30g) skrudintų kedro riešutų

2 arbatiniai šaukšteliai smulkinto baziliko

Jūros druskos pagal skonį

Žiupsnelis obelmedžio drožlių

Rūkytas ančiuvių sviestas

 Paruošimas - 10 min.

 Kiekis - 150g

125g minkšto sviesto

20g nusausintų ančiuvių

¼ citrinos žievelė

**2 arbatiniai šaukšteliai smulkintų
petražolių**

Jūros druskos pagal skonį

Žiupsnelis karijos drožlių

Paruošimo būdas

1. Sudėkite sviestą, pomidorus, kedro riešutus, baziliką į virtuvinio kombaino dubenį ir stambiai susmulkinkite. Paskaninkite prieskoniais.
2. Pakartokite 2 ir 3 veiksmus, aprašytus „Rūkyto čili sviesto“ recepte.

Paruošimo būdas

1. Sudėkite sviestą, ančiuvius, citrinos žievelę ir petražoles į virtuvinio kombaino dubenį ir susmulkinkite. Paskaninkite prieskoniais.
2. Pakartokite 2 ir 3 veiksmus, aprašytus „Rūkyto čili sviesto“ recepte.



Rūkytas kokteilis „Sidecar“



the Smoking Gun
Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthat®



the Smoking Gun™

Rūkytas kokteilis „Sidecar“



Paruošimas - 10 min.



1 porcija

3 valgomieji šaukštai (60ml) konjako
1 valgomas šaukštas (20ml) Cointreau
1 valgomas šaukštas (20ml) citrinos
sulčių
2 arbatiniai šaukšteliai (10ml) paprasto
sirupo
½ puodelio ledo kubelių
Žiupsnelis smulkintų juodųjų pipirų
Žiupsnelis karijos drožlių
Cukraus papuošimui
Žiupsnelis obelmedžio drožlių

Paruošimo būdas

1. Parūkykite cukrų: supilkite cukrų į dubenį ir uždenkite maistine plėvele. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą.
2. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš cukraus. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvelę. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes, kartais pamaišydami cukrų.
3. Atvėsinkite kokteilio taure. Prieš servavimą įmerkite taurės kraštus į rūkytą cukrų. Padėkite į šalį.
4. Gaminkite kokteilį: sumaišykite alkoholinius gėrimus, citrinų sultis, sirupą ir ledą kokteilių plaktuvėje. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę į kokteilių plaktuvę, kad jos anga būtų virš skysčio ir dangtelio. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol plaktuvė prisipildys tirštų dūmų. Išimkite žarnelę ir uždenkite dangteliu. Švelniai suplakite kokteilį.
5. Supilkite į atvėsintą taure. Patiekite iš karto.



Rūkytas kokteilis „Kruvinoji Merė“ su saliero stiebeliu ir rūkyta šontine



the Smoking Gun
Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthal™

Rūkytas kokteilis „Kruvinoji Merė“ su saliero stiebeliu ir rūkyta šonine



the Smoking Gun™

 Paruošimas - 5 min. / gaminimas - 20 min.

 2 porcijos

Rūkyta šoninė

2 griežinėliai sluoksniuotos šoninės

Žiupsnelis karijos drožlių

Rūkytas kokteilis „Kruvinoji Merė“

1 puodelis (250ml) tirštų pomidorų sulčių

½ puodelio (125ml) degtinės

1 valgomasis šaukštas citrinos sulčių

¼ arbatinio šaukštelio Tabasco padažo

1 arbatinis šaukštelis Vorčesterio padažo

½ arbatinio šaukštelio saliero druskos

½ puodelio ledo kubelių

Saliero stiebelis ir rūkytos šoninės serviravimui

Juodųjų pipirų serviravimui

Žiupsnelis obelmedžio drožlių

Paruošimo būdas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C (su ventiliatoriaus režimu)/4 (dujinė orkaitė).
2. Padėkite šoninę ant kepimo dėklo grotelių.
3. Kepkite šoninę 10–15 minučių arba kol paruduos ir apskrus.
4. Atvėsinkite 5 minutes ant grotelių ir padėkite į indą, išklotą kepimo popieriumi.
5. Uždenkite maistine plėvele. Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš šoninės. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol indas prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarininkite plėvele. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes.
6. Gaminkite rūkytą kokteilį „Kruvinoji Merė“: sumaišykite pomidorų sultis, degtinę, citrinų sultis, Tabasco, Vorčesterio padažą ir saliero druską kokteilių plaktuvėje su ledu.
7. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę į kokteilių plaktuvę, kad jos anga būtų virš skysčio ir dangtelio. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol plaktuvė prisipildys tirštų dūmų. Išimkite žarnelę ir uždenkite dangteliu. Smarkiai suplakite kokteilį 10 sekundžių.
8. Įpilkite į taures ir patiekite su juodaisiais pipirais, saliero stiebeliu ir rūkyta šonine.



Traški rūkyta vištienos krūtinėlė su jalapeno Aioli



the Smoking Gun™
Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthat™

Traški rūkyta vištienos krūtinėlė su jalapeno Aioli



the Smoking Gun™



Paruošimas - 10 min. + marinating overnight / Cook 6-10 minutes



Serves 4

Vištiena

2 x 200g vištienos krūtinėlės, perpjaautos išilgai

1 puodelis (250ml) kefyro

1 puodelis (250ml) augalinio aliejaus kepinui keptuvėje

1 puodelis (150g) universalių miltų

1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

1 arbatinis šaukštelis kajano pipirų

1 arbatinis šaukštelis rūkytos paprikos

1 arbatinis šaukštelis svogūnų miltelių

1 arbatinis šaukštelis česnako miltelių

1 arbatinis šaukštelis druskos

Žiupsnelis karijos drožlių

Jalapeno Aioli

¼ puodelio (60g) Aioli (žr. receptą „Rūkytas skrudintų česnakų Aioli“)

1 valgomas šaukštas pjaustyto jalapeno

Serviravimui

4 salotų lapai

4 griežinėliai čederio sūrio

Agurkėliai, pjaustyti skiltelėmis

4 sviestinės ar mėsainių bandelės, perpjaautos pusiau

Paruošimo būdas

1. Sudėkite vištieną ir kefyrą į dubenį. Uždenkite maistine plėvele. Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš skysčio. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvele. Laikykite šaldytuve per naktį.
2. Gaminkite jalapeno Aioli: sudėkite Aioli ir jalapeną į dubenį ir sumaišykite. Paskaninkite prieskoniais. Uždenkite maistine plėvele. Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš Aioli. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvele. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes.
3. Iškllokite kepimo skardą virtuviniu popieriumi ir padėkite į šalį.
4. Įkaitinkite aliejų gilioje keptuvėje iki 180°C (norėdami patikrinti karštį, įmerkite medinį šaukštą į aliejų – aliejus turi burbuliuoti).
5. Sudėkite miltus, kepimo miltelius, kajano pipirus, rūkytą papriką, svogūnų miltelius, česnako miltelius ir druską į didelį dubenį ir viską sumaišykite. Nusausinkite vištieną, apvoliokite miltų ir priesonių mišinyje ir kepkite 3-5 minutes, kartais apversdami, kol vištiena taps traški ir iškeps. Padėkite vištieną ant popieriumi ištiestos skardos.
6. Užtepkite rūkyto jalapeno Aioli ant bandelių. Uždekite traškią vištieną, salotų lapus, sūrį ir agurkėlius.

Patarimas:

Jalapeno Aioli gali būti laikomas šaldytuve 2 savaites.



Rūkytas klevų sirupo ir pekano riešutų pyragas su Ricotta kremu.



the Smoking Gun™

Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthat™

Rūkytas klevų sirupo ir pekano riešutų pyragas su Ricotta kremu



the Smoking Gun™

⌚ Paruošimas - 20 min. + 50 min. tešlos laikymas / gaminimas - 55-60 min.

⚖ 8 porcijos

Tešla

- 1½ puodelis (250g) universalių miltų
- 2 valgomieji šaukštai cukraus
- 125g nesūdyto susmulkinto sviesto
- 1 kiaušinių trynys
- 2-3 valgomieji šaukštai ledinio vandens
- 1 puodelis (200g) rudojo cukraus
- 1 puodelis (250ml) riebios grietinėlės
- ¼ puodelio (35g) universalių sijotų miltų
- ¾ puodelio (180ml) klevų sirupo
- 2 puodeliai (200g) pekano riešutų

Ricotta kremas

- 1 puodelis (250g) Ricotta
- 1/2 puodelio (60g) cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelis malto cinamono
- Žiupsnelis obelmedžio drožlių

Paruošimo būdas

- Švelniai sutepkite aliejumi 24cm apvalią pyrago formą nuimamais kraštais.
- Gaminkite tešlą: sudėkite miltus, cukrų ir sviestą į virtuvinio kombaino dubenį. Maišykite, kol mišinys įgaus smulkių duonos trupinių konsistenciją. Maišydami įmuškite kiaušinio trynį ir įpilkite pakankamai vandens, kad formuotųsi tešlos rutulys. Išjunkite kombainą ir suformuokite disko formos padą. Suvyniokite tešlą į maistinę plėvelę ir palaikykite šaldytuve 20 minučių.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180°C/160°C (su ventiliatoriaus režimu)/4 (dujinė orkaitė). Iškočiokite tešlą iki 2mm storio lakštų tarp dviejų kepimo popieriaus lapų, kad tešlos pakaktų iškloti pyrago kepimo skardą. Iškllokite tešla kepimo formą, užlenkite kraštus. Palaikykite šaldytuve 30 minučių.
- Subadykite pagrindą šakute. Iškllokite kepimo popieriumi. Uždėkite kepimo svarmenis. Kepkite apatinėje orkaitės lentynoje 10 minučių. Nuimkite popierių ir svarmenis. Vėl įdėkite į orkaitę. Kepkite 10-12 minučių, kol tešla švelniai pagels. Gerai atvėsinkite.
- Sudėkite cukrų, grietinėlę, miltus ir ¼ puodelio klevų sirupo į vidutinio dydžio dubenį ir suplakite iki vientisos masės.
- Pabarstykite pyrago pagrindą riešutais ir tolygiai užpilkite sirupo mišinį ant riešutų. Kepkite pyragą 30-35 minučių, kol tešla iškeps. Leiskite visiškai atvėsti.
- Sumaišykite Ricotta, cukraus pudrą ir cinamoną vidutinio dydžio dubenyje. Uždenkite maistine plėvele. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš Ricotta. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždėkite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvelę. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes.
- Supilkite likusį klevų sirupą į qsoTį. Uždenkite maistine plėvele. Įberkite obelmedžio drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš sirupo. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždėkite medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvelę. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes, kartais pamaisydami sirupą.
- Patiekite pyragą su Ricotta kremu ir apšlakstykite rūkytu klevų sirupu.

Patarimas:

Norėdami sutaupyti laiko, galite naudoti geros kokybės jau pagamintą trapią tešlą, o ne gaminti savo.



Rūkyti kiaulienos šonkauliai su šviežių daržovių salotomis



the Smoking Gun


Natūralaus dūmų skonio
suteikimo prietaisas

Sage® by heston
blumenthat™

Rūkyti kiaulienos šonkauliai su šviežių daržovių salotomis



 Paruošimas - 30 min./ gaminimas - 90 min.

 4 porcijos

Marinatas

- 1 arbatinis šaukštelis alyvuogių aliejaus
- 1 mažas smulkiai supjaustytas svogūnas
- 2 išspausto česnako skiltelės
- 1 puodelis (250ml) viskio
- 1 valgomasis šaukštas rūkytos paprikos
- 1 valgomasis šaukštas rudojo cukraus
- 2 valgomieji šaukštai Vorčesterio padažo
- 1 (400g) skardinė kubeliais pjaustyty pomidorų
- Žiupsnelis karijos drožlių
- 2 kg kiaulienos šonkaulių

Šviežių daržovių salotos

- 1/2 (400g) nuvalyto smulkiai supjaustyto baltagūžio kopūsto
- 1/2 (100g) nulupto ir išpjaustyto žalia obuolio
- 2 smulkiais žiedeliais supjaustyti žalieji svogūnai
- ¼ puodelio (60g) rūkyto Aioli (žr. receptą „Rūkytas skrudintų česnakų Aioli“)
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- 1 arbatinis šaukštelis juodojo sezamo sėklų papuošimui

Paruošimo būdas

- Įkaitinkite orkaitę iki 160°C/140°C (su ventilatoriaus režimu)/3 (dujinė orkaitė). Gaminkite marinatą: įkaitinkite aliejų vidutinio dydžio padažo puode ant vidutinio karščio. Suberkite svogūnus ir česnakus ir maišydami kepkite 2-3 minutes, kol svogūnai suminkštės. Įpilkite viskį ir užvirinkite. Sudėkite rūkytą papriką, rudąjį cukrų, Vorčesterio padažą ir pjaustytus pomidorus, kepkite toliau 15-20 minučių, kol marinatas sutirštės. Atvėsinkite. Sutrinkite maišikliu iki vientisos masės.
- Sudėkite šonkaulius ant kepimo skardos, aptepkite puse marinato, uždenkite folija ir gaminkite 1 valandą, kol jie suminkštės.
- Supilkite likusį marinatą į dubenį ir uždenkite maistine plėvele.
- Įberkite karijos drožlių į prietaiso degimo kamerą. Įkiškite žarnelę po maistine plėvele, kad jos anga būtų virš marinato. Įjunkite Smoking Gun prietaiso DIDELIO GREIČIO režimą ir uždekte medžio drožles. Perjunkite į MAŽO GREIČIO režimą ir kelias sekundes paleiskite dūmus, kol dubuo prisipildys tirštų dūmų. Ištraukite žarnelę ir vėl užsandarinkite plėvele. Leiskite dūmams įsigerti 3 minutes. Laikykite šaldytuve iki patiekimo.
- Įkaitinkite orkaitę iki 200°C/180°C/5 (dujinė orkaitė).
- Nuimkite foliją nuo šonkaulių ir paskrudinkite juos orkaitėje dar 30 minučių, nuolat patepdami marinatu.
- Norėdami išgauti dar didesnę dūmų skonį, sudėkite šonkaulius, užpiltus marinatu, į kepimo skardą, uždenkite folija ir dar kartą parūkykite Smoking Gun prietaisu prieš patiekimą.
- Gaminkite šviežių daržovių salotas: sumaišykite visus ingredientus, išskyrus sezamo sėklas, į dubenį ir paskaninkite prieskoniais. Papuoškite juodomis sezamo sėklomis ir patiekite su šonkauliais.