

שם מתכון : המבורגר ביתי בשילוב אצות טחונות, סלק ובצל.

מצרכים להמבורגר :

- 1 קילו בשר בקר טחון (עדיף אחרי שהייה במקרר לפחות 1/2 שעה)
- חופן אצות וואקמה,
- 2 דפי אצת נורי (מזרח מערב) באריזה מקורית
- 1 סלק קטן מבושל אלדנטה, מגורר דק בפומפייה וסחוט היטב
- 1 בצל בינוני מטוגן
- מלח פלפל
- קערית עם שמן זית ליד (לשימון ידיים בזמן יצירת ההמבורגרים)

חומרים ללחמניות ואצבעות שום :

- 250 גרם קמח לבן מנופה
- 250 גרם קמח כוסמין מנופה
- 1 כף אבקת שמרים יבשים
- 3 כפות סוכר חום
- 4 כפות שמן חמניות
- 1 כפית מלח
- 1/2 כוסות מים או - כרובית, סלרי, 2 קישואים ובצל (לסחיטת נוזלים לבצק)
- 1 כפית אבקת שום (רק לאצבעות השום)
- ביצה
- כפית וחצי סוכר
- שומשום לבן
- חלמון ביצה למריחה על הלחמניות

אופן הכנת הלחמניות:

1. במסחטת מיצים טוחנים את הירקות : כרובית, סלרי, בצל, קישואים לכדי נוזל (כוס וחצי, ניתן להשלים או להחליף במים) מי שאין לו מסחטת מיצים יכול שים את הירקות בבלנדר בתוספת 1/2 כוס מים ואז לסנן במסננת דקה.
2. בקערת מיקסר עם וו לישה לשים את הקמחים, השמרים, הסוכר, הביצה, והתבלינים. להתחיל לערבב במהירות נמוכה ולהוסיף את הנוזלים בהדרגה. להוסיף את השמן וללוש עוד כ- 10 דקות. לכסות ולהניח להתפחה במקרר למשך שעה.
3. לפזר קמח על המשטח, ללוש שוב על מנת להוציא אוויר.
4. לחלק את הבצק ל 3 כדורים. 2 כדורים לחלק כל אחד מהם ל 3 לחמניות ולכדור השלישי נלוש פנימה 1 כפית שום טחון, נכין ממנו נקניקיות להכנת אצבעות שום.
5. להבריח את הלחמניות בחלמון ולפזר מעל שומשום
6. את הנקניקים לחתוך לאורך אצבע, לחרוץ בסכין ולהבריח אותם בחלמון.
7. לאפות ב 180 מעלות למשך כ 15 דקות.

הכנת ההמבורגר:

1. במעבד מזון טוחנים את 2 סוגי האצות, לסנן לאבקה
2. לטחון ביחד את הסלק והבצל המטוגן
3. בקערה גדולה לערבב את הסלק והבצל, הבשר, אבקת האצות, המלח והפלפל ולהניח במקרר ל 30 דקות התגבשות.
4. לגזור ריבועי ניירות אפייה מעט יותר גדולים מקוטר קציצת ההמבורגר הרצויה (או גודל הרינג)
5. להניח את הרינג על ריבוע נייר, לחלק את כמות הבשר ל 6 כדורים
6. לשמן את כפות הידיים, לקחת כדור בשר ביד ולהעביר אותו מיד ליד ע"י חבטה "כיפוף" הבשר מיד ליד גורם לפתיחת החלבון ולמרקם טוב יותר להמבורגר, הוא לא יתפרק.
7. להפיל לתוך הרינג ולדחוס לצורה, להוציא ולהניח בתבנית על ניירות האפייה הגזורים.
8. להלהיט מחבת פסים לשים מעט שמן חמניות או לרסס בשמן ולטגן את ההמבורגרים משני הצדדים עד לרמת המוכנות האהובה.

שם מתכון : חטיפי ירקות מלוחים

- 2 תפוחי אדמה + 2 בטטות + 1 סלק פרוס + 1 תפוח אדמה סגול + 1 גזר
- 1/2 כוס שמן זית / מלח פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל 200 מעלות טורבו
2. פורסים את הירקות במנדולינה ביתית (בעזרת מגן ליד)
3. מניחים את הירקות על נייר סופג ומניחים מעל הירקות עוד נייר סופג עד לייבוש טוב של הירקות (הכרחי לפריכות התוצאה)
4. לערבב את הפרוסות עם שמן זית, מלח ופלפל
5. לפזר בשכבה אחת על נייר אפייה, אפשר בכמה תבניות בתנור טורבו
6. לאפות כ 20 דקות או עד הזהבה יפה, לשים לב שלא ישרף. מוציאים ומצננים

כריך שוקולד חרובים ושומשומיה

מצרכים

- 3 פרוסות לחם קמח מלא ברמן
- כף ממרח שוקולד חרובים
- 2 כפות ממרח שומשומיה
- 1 בננה פרוסה
- 1-2 תמר מגולען חתוך לחתיכות קטנות
- שקית ירקות של "מרינה"

אופן ההכנה

1. למרוח פרוסה בנדיבות בממרח שוקולד חרובים, להניח מעל פרוסות בננה ופיסות תמר
2. למרוח על שתי פרוסות ממרח שקדיה, על אחת להניח פרוסות בננה ופיסות תמר ואת השלישית להניח בסגירה מעל.