



Caramelized Pumpkin with vegan blue cheese and asparagus

Καραμελωμένη κολοκύθα:

Εκτέλεση: Καθαρίζουμε την κολοκύθα από φλούδα και σπόρια και κόβουμε κομμάτι σε σχήμα ημισελήνου 200 γρ. Τοποθετούμε σε μία σακούλα vacuum μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και μαγειρεύουμε σε sous vide στους 83.9°C με 85°C για 1 ώρα και 20 λεπτά. Αποσύρουμε από τη σακούλα, αφαιρούμε την κανέλα και το γαρύφαλλο και σοτάρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι με βούτυρο καρύδας και θυμάρι. Τέλος προσθέτουμε μαύρη ζάχαρη και καραμελώνουμε με ένα φλόγιστρο.	Υλικά: 1 τεμ. κολοκύθα 200 γραμμαρίων Φρέσκο θυμάρι 1 stick κανέλας 2 stick γαρύφαλλο Ελαιόλαδο Αλάτι - πιπέρι
--	---

Κρέμα vegan blue cheese:

Εκτέλεση: Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος και το τυρί σε ένα σκεύος και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά. Ενσωματώνουμε το βούτυρο και καρυκεύουμε. Τέλος περνάμε από σίτα.	Υλικά: 150 γρ. vegan blue cheese 50 ml. φυτική κρέμα γάλακτος 25 γρ. βούτυρο καρύδας Αλάτι - πιπέρι
---	--

Σπαράγγια :

Εκτέλεση: Καθαρίζουμε με ένα πύλερ τα σπαράγγια και τα τοποθετούμε σε σακούλα Vacuum με τα υπόλοιπα υλικά. Μαγειρεύουμε σε sous vide στους 83.9°C με 85°C για 17 λεπτά.	Υλικά: 4 τεμ. πράσινα σπαράγγια Ελαιόλαδο Αλάτι - πιπέρι
--	--



Μαγιονέζα Wasabi :

Εκτέλεση :

Σε μία μπασίνα τοποθετούμε τη σκόνη wasabi και με ελάχιστο νερό αραιώνουμε και ενεργοποιούμε το υλικό. Προσθέτουμε το πράσινο χρώμα και με ένα φουέ ομογενοποιούμε. Ενσωματώνουμε τη μαγιονέζα, καρυκεύουμε και μεταφέρουμε σε squeezer.

Υλικά:

150 γρ. vegan
Μαγιονέζα
2 γρ. wasabi σε σκόνη
0.6 γρ. πράσινο
χρώμα
ζαχαροπλαστικής σε
σκόνη
Αλάτι - πιπέρι



Grilled mushrooms with Jerusalem artichoke cream, sesame oil and black truffle

Μανιτάρια:

<p>Εκτέλεση: Κόβουμε τις μορχέλες στη μέση κατά μήκος και πλένουμε σε τρεχούμενο νερό. Στραγγίζουμε με απορροφητικό χαρτί. Στη συνέχεια πλένουμε και τις μαύρες τρομπέτες και τοποθετούμε και αυτές στο χαρτί. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις μορχέλες και από τις δύο πλευρές. Αποσύρουμε τις μορχέλες και συνεχίζουμε το σοτάρισμα με τις τρομπέτες και τα κρεμμύδια. Αν χρειαστούμε υγρασία προσθέτουμε λευκό κρασί αρετσίνωτο. Αρωματίζουμε με βασιλικό, σησαμέλαιο και καρυκεύουμε.</p>	<p>Υλικά: 150 γρ. μορχέλες 150 γρ. μαύρες τρομπέτες 25 γρ. κρεμμύδι ξερό 25 γρ. κρεμμύδι φρέσκο 60 ml. λευκό κρασί Σησαμέλαιο Ελαιόλαδο Αλάτι - πιπέρι</p>
--	---

Κρέμα από αγκινάρα Ιερουσαλήμ:

<p>Εκτέλεση: Καθαρίζουμε και κόβουμε σε καρέ τις αγκινάρες Ιερουσαλήμ. Σε ένα σκεύος τοποθετούμε το βούτυρο, τα λαχανικά κομμένα μπρινουάζ και μαγειρεύουμε σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών, ώστε να καλύψει τα υλικά μας. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα και αποσύρουμε από τη φωτιά μόλις εξατμιστούν τα υγρά. Βάζουμε ξύσμα από λεμόνι, χυμό λάιμ και καρυκεύουμε. Πολτοποιούμε και περνάμε από εταμίν. Αποθηκεύουμε με μεμβράνη που εφάπτει στην επιφάνεια της κρέμας.</p>	<p>Υλικά: Υλικά: 200 γρ. αγκινάρες Ιερουσαλήμ 30 γρ. κρεμμύδι ξερό 30 γρ. κρεμμύδι φρέσκο 200 ml. ζωμό λαχανικών 25 γρ. βούτυρο καρύδας ζεστ από ένα λεμόνι 10 ml. χυμό λάιμ Αλάτι - πιπέρι</p>
--	---



Μαρμελάδα Ντομάτας:

Εκτέλεση: Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα σκεύος και μαγειρεύουμε σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να πάρει τη μορφή μαρμελάδας. Αλέθουμε στο Thermomix στην ταχύτητα 6 μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή. Περνάμε από σίτα, τοποθετούμε σε squeezer και αφήνουμε να κρυώσει.	Υλικά: 500 γρ. ντοματίνια 180 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη 50 γρ. βούτυρο καρύδας 2 κλωνάρια θυμάρι 1 σκελίδα σκόρδου Αλάτι - πιπέρι
---	---

Ελαιόλαδο Βασιλικού:

Εκτέλεση: Διαλέγουμε τα φύλλα του βασιλικού, τα πλένουμε σε τρεχούμενο νερό και μπλανσάρουμε σε νερό που βράζει για περίπου ένα λεπτό. Τα μεταφέρουμε αμέσως σε νερό με πάγο. Στραγγίζουμε και τοποθετούμε τα φύλλα ,προσθέτουμε ελαιόλαδο, λεμόνι, αλάτι και πιπέρι στο Thermomix και αναμιγνύουμε σε μέτρια ταχύτητα έως τους 80 βαθμούς Κελσίου, για 10 λεπτά. Σουρώνουμε με ένα εταμίν και τοποθετούμε το αρωματικό μας λάδι σε squeezer.	Υλικά : 150 γρ. φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού 100 γρ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ζεστ από 1 λεμόνι Αλάτι - πιπέρι
--	---