

يعين الموضة

الخطوط الملونة



FRESH SUMMER SALAD by Joe Barza

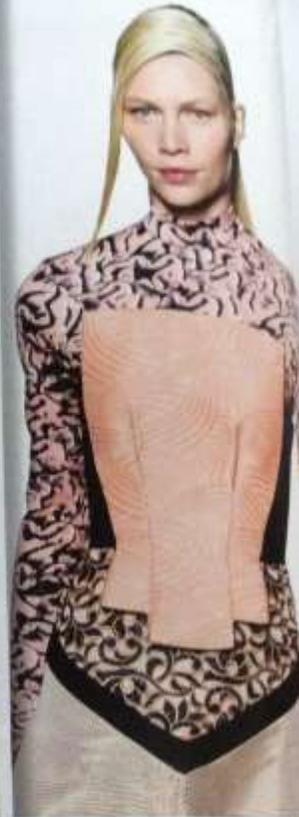
400 غ بطيخ، 200 غ فوفا، حبتا كيوبي، ملعقتا طعام من المايونيز، ملعقة صغيرة من الخردل

بلغة جو برزا البسيطة، قطعى البطيخ إلى مكعبات، وبالطريقة نفسها الفيتا إلى مكعبات متساوية الحجم، صفّيهما في طبق على شكل طبقات متراصة على سرير من شرائح الكيوبي الرفيعة. أمزجي المايونيز مع الخردل بالقرب منها، رشّة ملح وبهار، وقدمي سلطتك المنعشة.



DOLCE&GABBANA

القضبان الهندسية



هرم السلمون مع سلطة الكراب من توقيع

Joe Barza

200 غ سلمون مدخن، 100 غ من أصابع الكراب، باقة من الأعشاب، ملعقة كبيرة من المايونيز، رشّة بهار Bayrose، 10 غ زنجبيل.

تحية لمصر- أحضري قالباً على شكل هرم طويل، أنصفي على جوانبه ورق النيلون كي لا يلتصق السلمون به منفي السلمون على الجهتين من الداخل، واملئي الهرم بمزيج الكراب مع المايو والزنجبيل. أغلقي الهرم بطن شرائح السلمون على بعضها البعض، وضعيها في البراد مدة ساعة. إنطعي الهرم السلموني ورشي عليه الأعشاب. رحلة سعيدة!

يعين الموضة

الأسود والأبيض



فريكة بحبر الأخطبوط مع فيليه السمك

من توقيع

Joe Barza

جو برزا، هو اسم يشير بحد ذاته إلى مطبخ، نكهة، ابتكار، جرأة وأسئلة
اسم جعل الطبق الذي يحضره بنفسه أكثر شهرة. هو رائد في Cuisine
في لبنان، وأطباقه تتجذر من المطبخ اللبناني التقليدي
ولكن بلهجة متوسطة حديثة يتلاعب بمزج المكونات الجديدة من تلك
المعتادة، وذلك لخلق وصفات جديدة تحمل توقيعها الخاص
أن يظهر أفضل المكونات المحلية في إطار جريء، فبعد تعريف
النكهات اللبنانية بأسلوب فيه الكثير من التحدي في مطبخه يتلاعب
بالمكونات بارتجال فطري. ليقدّم لنا الموضة في نكهات خاصة

500 غ فريكة، ملعقة طعام من حبر الأخطبوط، 500 غ من فيليه
السمك الطازج، 1.5 من صلصة Fish Stock، 40 غ بصل، فلفل أحمر،
30 غ من زيت الزيتون.
كل شيء معقول مع جو برزا إنظمي حبيبات الفريكة مدة 4 ساعات
قبل استخدامها. المرص البصل ناعماً وقلبه في زيت الزيتون، أضيفي
الثوم والفريكة بعد تصفيتها جيداً. كما أن تصبح الفريكة شقافة،
أسكبي شيئاً قليلاً سائل السمك الساخن حتى تنضج بالكامل، ثم
حبر الأخطبوط، ولا تنسي الملح والبهار. قلّي فيليه السمك في المقلاة،
ضعي الملح والبهار، وأريحها على وجه الفريكة. ضعي أوراق من
الكزبرة، وألف سمكتين.

