

حساء البصل الفرنسي

الطريقة:

1. سخن الفرن مسبقاً إلى ٢٢٠ مئوية.
2. في قدر صلصة متوسطة لا يلتصق به الطعام، أذب الزبدة.
3. على نار هادئة، أضف البصل مع ورق الغار والزعتر مع التقليب حتى يذبل البصل وأضف الملح والفلفل. (أزل ورق الغار والزعتر من القدر بمجرد أن يذبل البصل وتبدأ الكرملة).
4. أضف السكر الناعم واستمر في كرملة البصل لمدة ٤-٣ دقائق على نار متوسطة حتى تحصل على لون بني غني. (قلب باستمرار لتجنب احتراق البصل)
5. خفض درجة الحرارة وضع الدقيق مع التقليب وامتزج جيداً حتى يمتص العصارة كلها وأضف مرقة اللحم واخفق لتجنب تكون الكتل، ثم أضف الماء.
6. اجعل الخليط يغلي ثم اطهه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق.
7. اضبط كمية التوابل والملح حسب الرغبة.
8. في صينية الفرن، ادهن كلا جانبي شرائح الباجيت بقليل من زيت الزيتون. ضعها في الفرن وحمص لمدة ٥ إلى ٧ دقائق حتى يكتسب الخبز اللون البني الفاتح، ثم أخرجها من الفرن.
9. اقلب الخبز المحمص (توست) على جانبه الآخر ورشه بجبنة الغوريير المبشورة.
10. ليكون الطبق جاهزاً للتقديم، صب الحساء في أوعية التقديم وضع شريحة الخبز المحمص المغطى بالجبنة على سطح الحساء لتغطي حافة وعاء الحساء.

المقادير

- ٢ ملعقة كبيرة
- ١ ملعقة كبيرة
- ٢ ثمرة كبيرة
- ٢ كوب
- ١ كوب
- قطعة واحدة
- عود واحد
- ١ ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

- ٤ شرائح
- ½ كوب

المكونات

- زبدة غير مملحة
- دقيق عادي
- بصل أصفر (مقطع إلى شرائح رفيعة)
- مرقة لحم
- ماء
- ورق الغار (طازج/مجفف)
- زعتر (طازج)
- سكر ناعم
- ملح وفلفل

للتزيين:

- الخبز الفرنسي (الباجيت)
- جبنة غرويير
- (مبشورة إلى شرائح رفيعة للغاية)

حساء الجازباتشو

المكونات	المقادير	الطريقة:
طماطم ناشجة (منزوعة البذور ومقطعة) خيار (منزوع البذر ومقطع) فلفل أحمر حلو (منزوع البذور ومقطع) بصل (صغير) ثوم زيت زيتون خل التفاح أو الكرز/خل العنب/خل أبيض خبز (شرائح) ماء (مثلج) ملح وفلفل أبيض	٦ قطع كبيرة 1/2 قطعة 1/2 قطعة 1/2 قطعة فص واحد ٤ ملاعق كبيرة ٣ ملاعق كبيرة شريحة واحدة 3/4 كوب حسب الرغبة	١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٦٠ درجة مئوية. ٢. قطع الخضروات إلى برونواز (قطع صغيرة) للتزيين وضعها جانباً. ٣. أزل بذور الطماطم والفلفل الأحمر الحلو والخيار وقطعهم ثم ضعهم في وعاء عميق. ٤. اغمس شريحة خبز في الماء ثم أخرجها واضغط عليها للتخلص من الماء الزائد ثم أضفها إلى الوعاء. ٥. أضف الثوم والخل وزيت الزيتون والماء واخلط جيداً. ٦. أضف إلي الخليط الملح والفلفل حسب الرغبة وصفه بالمصفاة. ٧. برد الحساء في الثلاجة قبل تقديمه. ٨. ضع شرائح الخبز الفرنسي (الباجيت) على صينية الفرن وادهنها بزيت الزيتون وحمصها في الفرن لمدة ٦ دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة. ٩. عندما يبرد الحساء أخرجها من الثلاجة وصبه في أكواب وزينه ببرونواز (قطع صغيرة) الفلفل الحلو الأخضر والأصفر، ثم أضف قليلاً من زيت الزيتون وقطعة من الكروت لتزيين الطبق.
للتزيين	٢ ملعقة صغيرة ٢ ملعقة صغيرة ٤ شرائح	
فلفل أصفر حلو برونواز (مكعبات صغيرة) فلفل أخضر حلو برونواز (مكعبات صغيرة) قطع الخبز المحمص (الباجيت)		

حساء كريمة الثوم المشوي والبطاطس مع الدجاج

الطريقة:

١. سخن الفرن مسبقاً إلى ١٨٠ درجة مئوية.
٢. افصل رأس الثوم إلى فصوص وضع الفصوص غير المقشرة في طبقة واحدة على صينية فرن. رشها بزيت الزيتون، ثم ضعها في الفرن ليتم شيها دون أن تغطيها لمدة ١٥ دقيقة أو حتى يصبح الثوم طرياً بلون بني ذهبي.
٣. أخرج الثوم المشوي من الفرن. وعندما يصبح بارداً بالقدر الذي يسمح بالتعامل معه، قشر الثوم وضعه في وعاء صغير وتخلص من القشرة.
٤. أضف الملح والفلفل إلى الدقيق حسب الرغبة وغلّف مكعبات الدجاج بالدقيق. استخدم الكمية المتبقية من زيت الزيتون لتحمير الدجاج في المقلاة حتى يصبح لونه بني ذهبي وجففه وضعه جانباً.
٥. في قدر نظيف، شوّم البصل والزعر في قليل من الزيت حتى يصبح البصل ليناً.
٦. أضف البطاطس واستمر في الطهي لمدة ٥ دقائق على درجة حرارة متوسطة مع التقليب باستمرار.
٧. أضف الثوم والمرق واترك الخليط حتى يغلي. بعد ذلك تخفض الحرارة ويطهى على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة دون تغطيه. (حتى تصبح البطاطس لينة)
٨. اخلط حتى يصبح ناعماً ومرره من خلال مصفاة.
٩. أعد التسخين على حرارة منخفضة وأضف الكريمة مع التقليب واضبط القوام بإضافة المرق إذا تطلب الأمر.
١٠. قدم الحساء ساخناً مع تزيينه بقطع الدجاج المحمرة.

المقادير

- رأس واحد (متوسط الحجم)
حسب الرغبة
١ كوب
١ ملعقة صغيرة
١/٢ كيلو جرام
٥ أكواب
٦ ملاعق كبيرة
١ ملعقة كبيرة
حسب الرغبة

١٠٠ جرام
للتغليف

المكونات

- ثوم
زيت زيتون
البصل (مقطع)
زعر (طارح)
بطاطس
(مقشرة، مقطعة إلى مكعبات)
مرقة دجاج/ماء
كريمة
زبدة
ملح وفلفل

للتزيين:

صدر دجاج (مقطع إلى مكعبات)
دقيق

حساء الدجاج والذرة الحلوة

الطريقة:

١. في قدر صغير أضف الماء والبصل المقطع والثوم المقشر والكرفس المقطع وصدر الدجاج كاملاً حتى يغلي الخليط ثم يُطهى على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج الدجاج جيداً وتقل المرقة إلى ٣/٤ الكمية الأصلية.

٢. ضع قطع الدجاج جانباً. قم بتصفية المرقة في قدر آخر ثم أضف الذرة المهروسة مع التقليب. دع المرقة والذرة المهروسة تُطهيان على نار هادئة لمدة ٣ إلى ٤ دقائق أو حتى تصل إلى بداية الغليان.

٣. قطع الدجاج إلى شرائح طولية بالحجم المرغوب باستخدام اليدين ثم أضفها إلى المرقة التي تغلي. يمكن أيضاً تقطيع الدجاج باستخدام السكين. في هذه الحالة يجب استخدام لوح تقطيع بني لتقطيع الدجاج المطهي.

٤. اترك الحساء يغلي وأضف مزيج الذرة النصف سائل، وقلب باستمرار لضمان امتزاج دقيق الذرة مع المرقة بشكل كامل، ثم يُصب بعد ذلك البيض المخفوق برفق مع استخدام شوكة لتقليب الحساء باستمرار حتى تتشكل شرائط طويلة تشبه الخيوط من البيض المخفوق.

٥. يضاف الملح والفلفل والتوابل حسب الرغبة ويقدم ساخناً. ويُزيّن بالبصل الأخضر المقطع إلى حلقات رفيعة.

المقادير

٤ أكواب
١ بصلة صغيرة
٢ فص
مقدار بوصة واحدة
١/٢ كوب
١ علبة (٤٠٠ جم تقريباً)
قطعة واحدة
٢ ملعقة كبيرة من دقيق الذرة
+ ٢ ملعقة كبيرة من الماء البارد
حسب الرغبة

٢ ملعقة صغيرة

المكونات

ماء
بصل (مقطع إلى ٤ قطع)
ثوم
كرفس
صدر الدجاج
ذرة مهروسة (كريمة ذرة)
بيضة كاملة (مخفوقة)
مزيج دقيق ذرة نصف سائل
ملح وفلفل أسود

للتزيين:

بصل أخضر
(الجزء الأخضر مقطع إلى حلقات)

حساء المينستروني مع شرائح لحم البقر

المكونات	المقادير	الطريقة:
حم بقري من لحم الخاصرة (مقطع إلى شرائح رفيعة)	٢٠٠ جم	١. قطع الخضروات بطريقة البايزان Paysanne إلى شرائح رفيعة. افصل كل منها عن الآخر.
بصل	٣ ملاعق كبيرة	٢. أضف زيت الزيتون في قدر متوسط الحجم على حرارة عالية وحمر شرائح اللحم تحميراً سريعاً ثم اخفض درجة الحرارة وأضف البصل والثوم، ثم الكراث والكرفس والجزر حتى تذبل دون اكتساب لون.
كرات	٢ ملعقة كبيرة	٣. في قدر صلصة متوسط الحجم منفصل تُسخن مرقة الدجاج.
كرفس	٢ ملعقة كبيرة	٤. أضف الطماطم المهروسة واخلط جيداً ثم أضف الطماطم الكونكاسيه. أضف الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة.
جزر (مقشر)	٣ ملاعق كبيرة	٥. أضف المرقة المغلية إلى الخضروات المطهية بالزيت طهياً متوسطاً (المشوحة)، وأطهها على نار هادئة لمدة ٥ دقائق. بعد ذلك أضف البطاطس والمعكرونة واطهها على نار هادئة لمدة ٥ دقائق.
كرنب/ملفوف كالي	٢ ملعقة كبيرة	٦. وأخيراً أضف الكوسة والفاصوليا والكرنب أو ملفوف كالي ودعها تطهى على نار هادئة لمدة ٥ دقائق أخرى. اضبط كمية التوابل والملح إذا لزم الأمر.
كوسة	٣ ملاعق كبيرة	٧. يقدم الحساء ساخناً بعد تزيينه بالجبن البارميزان المبشور وزيت الزيتون البكر الممتاز والطماطم الشيري والريحان/البيستو.
فاصوليا/بازلاء	٣ ملاعق كبيرة	ملاحظة: لإعداد الطماطم الكونكاسيه، اغمر الطماطم في ماء مغلي لمدة ٣٠ ثانية، ثم أخرجها من الماء وضعها فوراً في ماء مثلج لإيقاف عملية الطهي. تُقشر الطماطم وتقطع إلى أرباع ثم تُنزع منها البذور وتقطع إلى مكعبات صغيرة.
بطاطس	٣ ملاعق كبيرة	
معجون طماطم	٣ ملاعق كبيرة	
طماطم كونكاسيه	٥ ملاعق كبيرة	
ثوم (مفروم)	٢ فص	
زيت زيتون	٣ ملاعق كبيرة	
مرقة دجاج	٦٠٠ مللي	
ملح بحر وفلفل أسود	حسب الرغبة	
ماكروني أو أي معكرونة صغيرة الحجم	٤٠ جم	
		للتزيين:
	حسب الرغبة	جبن بارميزان/جرانا بادانو (مبشورة)
	حسب الرغبة	زيت زيتون بكر ممتاز
	٤ قطع	طماطم شيري (مقطعة إلى أرباع)
	عود واحد	ريحان/ صلصة البيستو