

Предисловие



Что может быть лучше минут, проведенных с друзьями и родными у planчи или барбекю? В этой книге вы найдете интересные рецепты, которые можно опробовать летом в приятной компании.



Некоторые из этих блюд предпочтительнее готовить на планче, а другие – на барбекю, но вы, конечно, можете поэкспериментировать и сделать все наоборот (или даже запечь блюдо в духовке). Только не лейте маринад прямо на огонь...



Смажьте планчу маслом, а если мясо или рыба начнут прилипать, значит, поверхность слишком раскалилась и нужно уменьшить жар. Когда закончите готовить, обязательно вымойте планчу. Самый эффективный метод для стальной планчи: засыпать еще горячую поверхность кусочками льда, затем снять жир лопаткой. Однако этот метод не подходит для моделей из чугуна: от перепада температур он может треснуть. Такой планче нужно сначала дать остыть, а затем промыть горячей водой с жидкостью для мытья посуды или мягким жирорастворителем.



Что касается барбекю, то здесь сложности могут возникнуть только с топливом. Используйте уголь или древесину лучшего качества, в идеале – сухую виноградную лозу... И разумеется, избегайте применения спирта и химических средств для разведения огня! Если у вас мало времени, маринад и соус сделают свое дело: применяя их, вы сэкономите много сил.

Не забудьте воспользоваться моими советами по подбору напитков: вы найдете их в конце книги. Желаю провести время с пользой

и удовольствием!
Валери Друэ

Маринады





Все маринады рассчитаны на 6 порций

Маринад цитрусовый

Для птицы и белого мяса

В сотейнике прогрейте 3 ст. л. жидкого меда с 3 ст. л. рисового уксуса (50 мл). Вылейте смесь в миску. Добавьте сок 1 лимона, сок и цедру 1 апельсина; посолите и поперчите. Хорошо перемешайте.

Маринад тайский

Для птицы, свинины, рыбы и ракообразных

Почистите и нарежьте 4 луковицы и 2 зубчика чеснока. Измельчите 1 маленький красный перец чили и 8 листочков тайского (или обычного) базилика. Почистите и натрите 20 г свежего имбиря. Смешайте все ингредиенты в большой миске. Добавьте 150 мл подсолнечного или оливкового масла, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Маринад тандури

Для курицы

Почистите и нарежьте 1 небольшую луковицу. Положите в глубокую миску, добавьте 2 баночки натурального йогурта, 3 ст. л. лимонного сока (50 мл), 1 ст. л. с горкой приправы тандури в порошке. Посолите и поперчите. Хорошо перемешайте. Маринуйте мясо в этой смеси не менее 4 часов.

Маринад карамельный

Для птицы и свинины

Насыпьте в сотейник 40 г коричневого сахара, влейте 100 мл кленового сиропа и готовьте на среднем огне, пока сахар не растворится в сиропе и смесь не станет слегка коричневатой. Снимите с огня, добавьте 3 ст. л. рисового уксуса (50 мл) и 80 мл соевого соуса. Хорошо перемешайте и дайте остыть, прежде чем начнете мариновать мясо.

Маринад с юдзу

Для птицы, белого мяса и рыбы

Очистите и нарежьте 2 луковицы. Положите в большую миску и смешайте с 80 мл сока юдзу (японского лимона) и 100 мл оливкового масла. Посолите и поперчите.

Маринад американский

Для свинины, баранины и говядины

В большой миске смешайте 120 г кетчупа, 3 ст. л. виски (50 мл) и 80 мл бальзамического уксуса. Посолите и поперчите.

Маринад марокканский

Для птицы, баранины и рыбы

Раздавите 1 ч. л. семян кинзы (кориандра) и смешайте в большой миске с 10 веточками мелко нарезанной свежей кинзы, 6 порезанными четвертинками вяленых помидоров, 3 зубчиками чеснока и $\frac{1}{4}$ соленого лимона конфи. Добавьте сок 1 лимона и 150 мл оливкового масла. Посолите, поперчите, еще раз хорошо перемешайте.

Маринад ананасовый

Для птицы и белого мяса

Очистите и нарежьте 2 зубчика чеснока. В сотейнике доведите до кипения 2 ст. л. жидкого меда с 3 ст. л. соевого соуса (50 мл). Перелейте смесь в миску; добавьте 150 мл ананасового сока и измельченный чеснок. Посолите, поперчите, хорошо перемешайте.

Прежде чем жарить на огне мясо, рыбу или овощи, подержите их в маринаде минимум 2–4 часа, затем дайте маринаду хорошо стечь. В конце приготовления можно смазать их оставшимся маринадом (для этого не подходят только маринады тандури и с юдзу), чтобы они покрылись красивой карамельной корочкой.

Маринад анисовый

Для птицы и рыбы

В большой миске смешайте 150 мл оливкового масла с 2 ст. л. пастиса (анисовой водки) (30 мл) и соком 1 лимона. Добавьте 1 ст. л. с горкой семян фенхеля и веточку лимонного тимьяна. Посолите, поперчите и все хорошо перемешайте.

Маринад провансальский

Для птицы, белого мяса и баранины

Измельчите 8 листочков свежего базилика. В большой миске смешайте 1 ст. л. с горкой томатной пасты с 3 ст. л. воды (50 мл). Добавьте сок ½ лимона, 100 мл оливкового масла и по 1 ст. л. сушеного тимьяна и базилика. Посолите, поперчите, хорошо перемешайте.