

# TOP 10 ANTREURI

*cu aparatele mici de bucătărie de la Breville*



**Breville**®





# CUPRINS



*Chifteluțe cu sos curry .....*

5



*Chifteluțe de pui la cuptor și piure de mazăre .....*

7



*Chifteluțe de dovlecei cu verdeturi și brânză .....*

9



*Ciuperci umplute cu verdeață .....*

11



*Pastă de ton .....*

13



*Pate de ficat de casă, cu cognac și măr copt .....*

15



*Humus de sfeclă roșie .....*

17



*Cremă de somon cu tofu pe crouton .....*

19



*Mousse de pește afumat .....*

21



*Salată caldă din piept de rață cu carpaccio de kumquat și vinaigrette de pară .....*

23



### Ingrediente:

- Carne de pui tocată – 250 gr.
- Mărar – 1/4 legătură
- Usturoi – 2 căței
- Praf de lemongrass – 1 vârf de cuțit
- Tortilla – 1 foaie
- Curry – 1 lingură
- Stafide – 2 linguri
- Lapte de cocos – 4 linguri
- Ouă – 2 buc.
- Ulei – 1 lingură
- Pâine înmuiată în lapte – 2 felii
- Sare și piper

### Preparat cu:

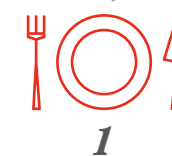


**Breville**  
Panini Maker

### Mod de preparare:

- Se toacă mărarul și usturoiul fin și se amestecă cu carnea de pui tocată
- Se adaugă praful de lemongrass, sare, piper, ouăle și se amestecă
- mai apoi se adaugă și feliile de pâine înmuiate în lapte, zdrobite în compoziție
- Se taie diverse forme din tortilla
- Stafidele se lasă la hidratat în apa caldă
- Praful de curry se amestecă cu laptele de cocos, ori la foc mic până se încheagă într-o compoziție densă, legată
- Scurgeți stafidele și adăugați-le peste
- Se modelează chifteleuțele după dimensiunea dorită, iar lingura de ulei se pune pe **presa Breville Panini Maker** încinsă
- Puneți chifteleuțele pe **presa Breville Panini Maker**, închizând capacul din când în când peste ele, pentru a se pătrunde uniform – va trebui să le pregătiți cu presa între-deschisă, pentru a nu le aplatiza
- Foaia de tortilla se taie în ce formă se dorește și se prăjește pe presa uscată, timp de maxim 20 de secunde.

Porții



1

Complexitate



1

Pregătire



10m

Gătire



5m

**Poftă bună!**



## Chifteluțe de pui la cuptor și piure de mazăre

### Ingrediente:

- Chifteluțe:
- Piept de pui – 500 gr.
- Morcovi – 1 buc
- Cartofi – 1 buc
- Ceapă verde – 2 fire
- Usturoi verde – 2 fire
- Mărar tocat – 1 lingură
- Pătrunjel tocat – 1 lingură
- Cimbru proaspăt – 1 crenguță
- Ouă – 1 buc
- Pesment – 2 linguri
- Sare și piper – după gust
- Mix de semințe – 4-5 linguri
- Piure de mazăre:
- Mazăre congelată – 400 gr.
- Unt – 30 gr.
- Ulei aromat de trufe – ½ linguriță
- Sare – după gust

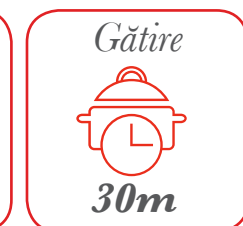
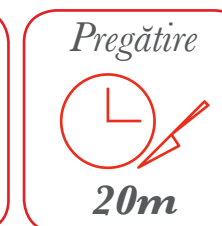
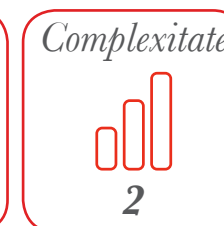
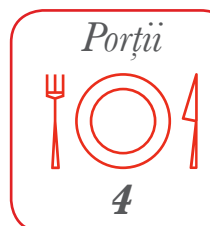
### Preparat cu:



**Breville**  
Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Puneți în mini-tocătorul de la **blender vertical Breville Hand Blender** pieptul de pui tăiat cuburi, morcovul și cartoful tăiate rondele, ceapa și usturoiul verde tăiate în bucăți mari și mărunțiți la viteza maximă timp de 20 de secunde
- Răsturnați compoziția mărunțită într-un bol, adăugați mărarul, pătrunjelul și frunzele de cimbru, oul bătut și pesmetul; asezonați cu sare și piper după gust și amestecați bine compoziția
- Formați chifteluțele cu mâinile umede și treceți-le prin mixul de semințe
- Așezați chifteluțele într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și coaceți-le în cuptorul preîncălzit la 180 de grade, până devin aurii
- Între timp pregătiți piureul de mazăre; fierbeți mazărea în apă cu puțină sare, apoi scurgeți-o într-o sită; puneți apoi mazărea într-un bol, adăugați untul și uleiul de trufe și pasați cu ajutorul **blenderului vertical Breville Hand Blender** până obțineți o cremă fină
- Serviți chifteluțele alături de piureul de mazăre.



**Poftă bună!**







## Chiftele de dovlecei cu verdețuri și brânză

### Ingrediente:

- Dovlecei – 3 buc.
- Ceapă verde – 2 fire
- Usturoi verde – 2 fire
- Mărar – o legătură mică
- Cașcaval – 100 gr.
- Brânza feta – 100 gr.
- Ouă – 1 buc.
- Pesmet – 4 linguri
- Semințe de pin – 2 linguri
- Sare și piper – după gust
- Nucșoară rasă – ½ linguriță
- Sos de iaurt pentru servit:
- Iaurt grecesc – 200 gr.
- Mentă verde – 2 fire
- Mărar tocat – 1 lingură
- Sare și piper – după gust

### Preparat cu:

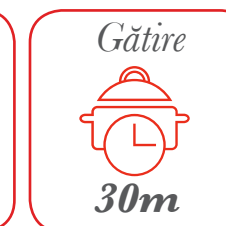
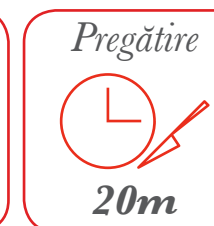
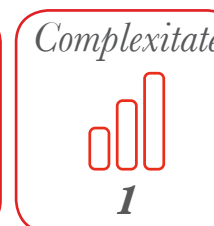
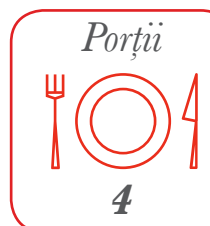


**Breville**

Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Tăiați dovleceii cuburi, ceapa și usturoiul în bucăți de 2 cm și puneți-le pe toate în mini-tocătorul de la blenderul vertical Breville Hand Blender și mixați până obțineți o pastă
- Puneți mixul într-o sită și lăsați la scurs 10 minute
- Amestecați apoi dovleceii mixați cu cașcavalul și branza feta date pe răzătoare, adăugați oul, pesmetul, mărarul tocat, semințele de pin și condimentați după gust cu sare, piper și nucșoară rasă
- Amestecați bine compoziția și formați chiftele pe care le așezați în tava tapetată cu hartie de copt
- Coaceți chiftelele la 180 de grade până se rumenesc ușor deasupra
- Lăsați-le la răcit și serviți cu sosul de iaurt și verdețuri proaspete.



**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)





## Ciuperci umplute cu verdeață

### Ingrediente:

- Ciuperci Champignon – 4 buc. mari
- Pătrunjel tocat – 1 lingură
- Ceapă verde – 1 fir
- Chivas tocat mărunț – 1 lingură
- Usturoi – 1 cățel
- Sumac – 1 linguriță
- Ulei de măsline – 1 lingură
- Sare și piper – după gust
- Legume deshidratate bio – 1 linguriță

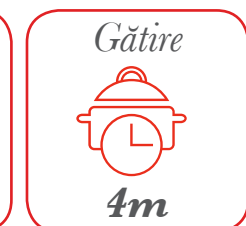
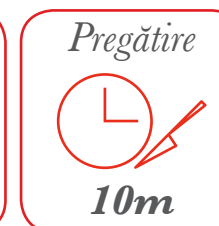
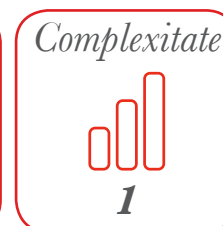
### Preparat cu:



**Breville**  
Panini Maker

### Mod de preparare:

- Rupe codițele de la ciuperci și spală-le, apoi usucă-le cu un șervet de hârtie; stropește-le cu ulei de măsline și presară peste ele sumac și amestecul de legume deshidratate
- Amestecă într-un bol ceapa verde tocată mărunț cu pătrunjelul și chivasul mărunțite
- Condimentează cu sare și piper și umple ciupercile cu amestecul de verdețuri
- Încinge presa Breville Panini Maker și pune ciupercile, închide capacul și lasă-le 4 minute să se gătească
- Servește ciupercile alături de o salată proaspătă.



**Poftă bună!**







## Pastă de ton

### Ingrediente:

- Ton în suc propriu – 1 cutie (160 gr)
- Unt – 20 gr.
- Smântână grasă – 1 lingură
- Măsline verzi fără sămburi – 5-6 buc
- Ceapă verde – 1 fir subțire
- Mărar tocat – 1 lingură

### Preparat cu:



**Breville**

Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Scurge bine tonul și pune-l în **tocatorul Breville Hand Blender**
- Adaugă peste el restul ingredientelor și mixează bine până obții o pastă fină
- Servește pasta de ton pe paine prăjită.

Porții



4

Complexitate



1

Pregătire



10m

Gătire



-

**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)



## Pate de ficat de casă, cu cognac și măr copt

### Ingrediente:

- (pentru 10 canape):
- Ficat de pui – 1 casoletă 500 gr.
- Fenicul – 1/4 buc.
- Cognac – 20 ml
- Ceapă – 1/4 buc.
- Măr – 1 buc.
- Unt – 25 gr.
- Mascarpone – 250 gr.
- Lapte – 1L
- Sare și piper negru – după gust
- Pentru dulceța de afine:
- Afine (pot fi și congelate) – 250 gr.
- Vin roșu – 50 ml
- Scorțișoara – 1 baton
- Cuișoare – 1/4 linguriță
- Zahăr – 3 linguri

### Mod de preparare:

- Se curăță ficățele, se spală și se lasă la scurs
- Se pun la fiert în lapte cu puțină sare, la foc potrivit
- Ceapa și feniculul se taie julien și se călesc în unt cu sare și piper
- Mărul se introduce în cuptorul încins în prealabil pentru a se coace
- Odata fierți, scurgeți ficățele de lapte și puneți-i într-un bol încăpător, adăugați ceapa, feniculul, mărul și cognacul și mixați puțin cu **blenderul vertical Breville Hand Blender**, pe viteză mică
- Lăsați să se răcească puțin compoziția, după care adăugați brânza mascarpone și continuați să mixați
- Treceți apoi ficatul printr-o sită, pentru a fi și mai fin, și lăsați-l la frigider până se racește
- Dulceața de afine:**
- Puneți vinul într-o crăticioară și lăsați-l să se reducă, la foc potrivit (să fiarbă până iese alcoolul și rămâne doar aroma)
- Adăugați în acesta cuișoarele și batonul de scorțișoară
- Adăugați apoi afinele și micșorați focul
- După 15 minute după ce le-ați adăugat, puneți și zahărul
- Amestecați până se dizolvă și lăsați cca 4 - 5 minute pentru a se îngroșa
- Lăsați dulceța să se răcească înainte de a o servi
- Montați pateul de ficat rece pe un cruton sau pe pâine prăjită, peste care puneți un varf de cuțit de dulceța de afine.

### Preparat cu:



**Breville**

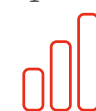
Hand Blender + accesorii

Porții



3

Complexitate



1

Pregătire



1h

Gătire



-

**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)





## Humus de sfeclă roșie

### Ingrediente:

- Sfeclă la borcan – 150 200 gr.
- Mieș de nucă – 25 gr.
- Zeamă de lămâie – 2 linguri
- Pasta de susan (tahini) – 2 linguri
- Ulei de susan – 3 picături
- Usturoi – 1 cățel
- Ulei de măsline – 3 linguri
- Piper alb – 1 vârf de cuțit
- Naut boabe (fiert și fierbinte) – 70 gr.
- Sare – după gust
- Curry verde – 1 vârf de cuțit
- Coriandru proaspăt tocat – 1 lingură
- Gheață – 2 cuburi mari

### Preparat cu:

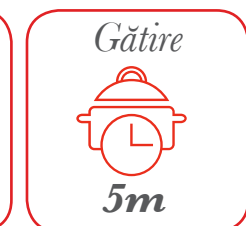
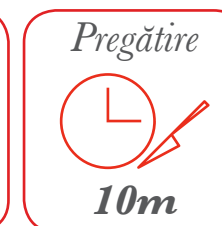
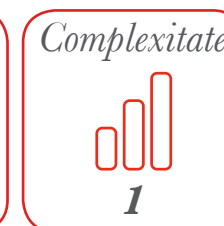


**Breville**

Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Adăugați toate ingredientele în accesoriul de tocat al blenderului vertical Breville Hand Blender cu excepția cuburilor de gheață și mixați până obțineți o pastă densă
- Adăugați cuburile de gheață și lăsați-le să se topească 3 sferturi și mixați din nou
- Serviți cu lipie libaneză, pâine prăjită, crackers sau nachos.



**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)



### Ingrediente:

- Somon afumat – 150 gr.
- Tofu cu ardei – 100 gr.
- Lapte de soia cu migdale – 70 ml
- Cașcaval tofu – 30 gr.
- Semințe de muguri de pin – 2 lingurițe
- Zeamă de lămâie – 1 lingură
- Mărar – 1/2 legătură
- Busuioc proăspăt – 7-8 frunze
- Roșii uscate – 5-6 buc
- Zeamă de portocală – 1 lingură
- Piper alb – 1/2 linguriță
- Icre roșii – 3-4 lingurițe

### Preparat cu:

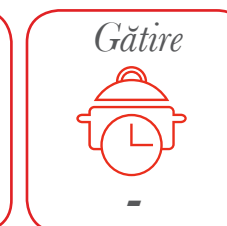
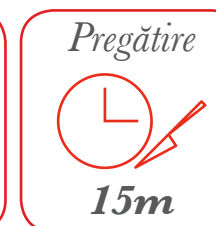
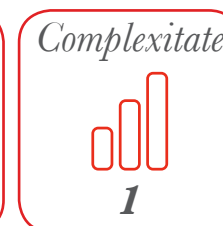


**Breville**

Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Tăiați somonul, brânza tofu și cașcavalul tofu mărunț
- Introduceți-le într-un castron încăpător și adăugați zeama de lămâie, zeama de portocală și laptele de soia
- Peste acestea adăugați semințele de muguri de pin
- Tocați mărunț mărarul, busuiocul și roșiile
- Adăugați piper alb și mixați cu ajutorul **Breville Hand Blender**
- Serviți cu crutoane aromate și icre roșii.



**Poftă bună!**





## Mousse de pește afumat

### Ingrediente:

- (pentru 15 canape):
- Pește afumat (poate fi
- hering
- somon
- halibut
- butterfish
- etc) – 150 gr.
- Cremă de brânză – 500 gr.
- Mărar – 1/2 legătură
- Zeamă de portocală – 25 ml
- Piper alb – după gust

### Preparat cu:

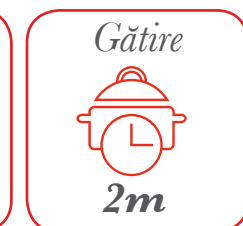
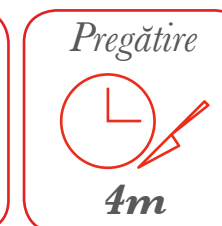
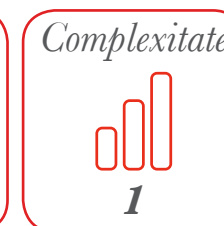


**Breville**

Hand Blender + accesorii

### Mod de preparare:

- Se taie peștele felii și se introduce într-un castron încăpător
- Mărarul se toacă mărunț și se pune și el în castron
- Se adaugă crema de brânză, zeama de portocală și un vârf de cuțit de piper alb
- Se mixează cu **blender vertical Breville Hand Blender** până devine o cremă fină
- Se trece prin sită pentru a deveni și mai fin și se poate servi cu pâine prăjită, diverse tartine, crackers, etc.



**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)





## Salată caldă din piept de rață cu carpaccio de kumquat și vinaigrette de pară

### Ingrediente:

- Piept de rață – 1 buc
- Kumquat – 3 buc
- Coacăze rosii – 1 ciorchine mic
- Vin roze calitativ – 30 ml
- Vin alb dulce – 1 L
- Zahăr brun – 1 lingură
- Ienibahar boabe – 1 linguriță
- Cuișoare – 6-7 buc
- Pere Williams – 2 buc
- Mango copt – 1 buc
- Oțet cu miere și ghimbir – 2 linguri
- Cremă de oțet balsamic – 1 lingură
- Muștar Dijon – 1 linguriță
- Stafide – 30 gr.
- Prosecco – 30 ml
- Miere – 1 ½ linguriță
- Ulei de măsline – 2 linguri
- Ulei de sămburi de struguri – după gust
- Zeamă de lime – după gust
- Salată Baby Batavia – după gust
- Andiva – 1/2 buc
- Semințe de dovleac – 1 lingură
- Piper alb cu lămâie – după gust
- Sare – după gust
- Cimbru uscat – după gust

### Mod de preparare:

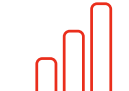
- Faceți romburi pe partea cu grăsime a pieptului de rață (tăiați din grăsime dacă este prea multă)
- Asezonati-o pe ambele părți cu piper alb cu lămâie, sare și cimbru uscat
- Puneți pieptul de rață pe partea cu grăsime într-o tigaie neîncinsă, la foc potrivit - lăsați grăsimea să se topească ușor - rața se va prăji în propria-i grăsime
- În momentul în care grăsimea a devenit aurie, întoarceți pieptul de rață și dați-i o culoare și pe partea cealaltă
- Stingeți cu vin roze și introduceți în cuptorul încins în prealabil, la 180 grade pentru maximum 10 minute
- Scoateți-o și lăsați-o la odihnit cca 10 - 15 minute
- Decojiți perele, scobiți-le semințele și fierbeți-le în vinul alb dulce, cu zahăr brun, boabe de ienibahar și cuișoare
- Odată ce s-au înmuiat perele, iar vinul s-a redus, scoateți-le și lăsați-le la răcit
- Odată reci, mixați-le cu ajutorul **blenderului vertical Breville Hand Blender**, adăugând treptat uleiul de măsline, prosecco, miere, oțet cu miere și ghimbir, muștar dijon și crema de oțet balsamic – mixați până obțineți o compoziție omogenă – de îndată ce ați realizat acest lucru, adăugați și stafidele și amestecați cu o lingură
- Tăiați andiva rondele
- Tăiați mango cuburi mici (Brunoise)
- Tăiați kumquat-ul carpaccio (felii foarte subțiri, transparente, eliminând și sămburii totodată)
- Amestecați rondelele de andiva cu salata Baby Batavia și cuburile de mango, adăugând ulei de sămburi de struguri și lime după gust
- Adăugați și semințele de dovleac și amestecați bine
- Tăiați pieptul de rață felii și serviți-l lângă salată
- Adăugați vinaigrette de pară atât pe rață cât și pe salată.

### Preparat cu:



**Breville**

Hand Blender + accesorii

|                                                                                                                    |                                                                                                                          |                                                                                                                         |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Porții</i><br><br><b>1</b> | <i>Complexitate</i><br><br><b>1</b> | <i>Pregătire</i><br><br><b>15m</b> | <i>Gătire</i><br><br><b>15m</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Poftă bună!**



[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)



**Breville®**

[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)