

Французький зелений соус



4 порції



30 хвилин

Листя салатів, петрушку, зелень естрагону й листя шпинату вимити, промокнути паперовим рушником та крупно нарізати. Покласти нарізану зелень і салати в невелику каструлю з окропом, варити 1 хвилину, потім процідити.

Отриману масу пропустити крізь дрібне сито. Листя, що залишилося, викинути, а рідину поставити охолоджуватися. Обережно додати рідину в майонез, стежачи за тим, щоб він не зсівся. Додати 3—4 краплі цибулевого соку й тонко нарізані каперси за бажанням. Остудити та перелити в соусник, прикрасити свіжою нашаткованою петрушкою. Подавати з сьомгою, лососем або фореллю.

1 ст. ложка листя салату
1 ст. ложка зелені петрушки
1 ст. ложка листів крес-салату
1 ст. ложка зелені естрагону (тархуну)
4 листки шпинату
250 г майонезу
3—4 краплі цибулевого соку
8 каперсів (за бажанням)

Заправка салатна



4 порції



15 хвилин

Ретельно розтерти або потовкти зубчики часнику, змолоти чорний перець. Потім змішати збовтуванням у герметичній посудині до одержання однорідної маси винний оцет, олію, часник, перець і сіль, можна використовувати змішувач. Отриманою заправкою відразу полити подану до столу страву.

1/4 склянки 3%-го винного оцту
3/4 склянки маслинової олії
2—3 зубчики часнику
3/4 ч. ложки солі
1/4 ч. ложки меленого чорного перцю

Соус ліонський



4 порції



35 хвилин

Розтопити в сотейнику вершкове масло та обсмажувати в ньому дрібно нарізану цибулю приблизно 10 хвилин. Додати вино, тримати на повільному вогні доти, доки кількість вина не зменшиться наполовину. Потім влити червоний соус і залишити на слабкому вогні ще на 5 хвилин. Посолити за смаком і подавати до дичини, яловичини та овочів. За бажанням соус можна процідити.

1 склянка білого сухого вина
2 ст. ложки вершкового масла
1 ріпчаста цибулина середнього розміру
1/2 склянки червоного соусу
сіль

Заправка «Vinaigrette»



4 порції



20 хвилин

1/2 склянки 3%-го винного оцту
 3/4 склянки маслинової олії
 2 варені яєчні жовтки
 1/2 ріпчастої цибулини середнього розміру
 1/2 ч. ложки сухої гірчиці
 2 ч. ложки каперсів
 1 пучок кропу або кервелю
 3/4 ч. ложки солі
 1/4 ч. ложки меленого чорного перцю

Кріп або кервель, цибулю і каперси дрібно нарізати. Яєчні жовтки протерти крізь сито, змішати з сухою гірчицею, сіллю, свіжозмеленим чорним перцем, додати зелень, цибулю, каперси й перемішати. З'єднати оцет та олію, добре збити і додати до отриманої маси. Добре перемішати.

Соус «Гасконське масло»



4 порції



20 хвилин

6 зубчиків часнику
 2 ст. ложки свинячого пряженого сала або яловичого жиру
 сіль

Часник варити в підсоленій воді близько 15 хвилин. Після цього відкинути його на сито і потовкти зі свинячим салом або яловичим жиром, посоливши за смаком. Соус подати зі стравами з бобів, тушкованими грибами та баклажанами.

Соус айолі



4 порції



20 хвилин

6 зубчиків часнику
 1/2 ст. ложки морської солі
 2 яєчні жовтки
 250 мл маслинової олії
 сіль та мелений чорний перець за смаком

Дрібно нарізати часник, покласти в ступку морську сіль і розтовкти товкачиком до однорідної маси. Потім перекласти в миску й додати яєчні жовтки та ретельно перемішати дерев'яною ложкою.

Продовжувати збивати віночком, потроху додаючи по краплі маслинову олію. Коли суміш почне густішати, додати решту маслинової олії дуже тонкою цівкою. Приправити сіллю та перцем і подавати до рибних супів буйабес і бурріда.

Салат м'ясний



6 порцій



15 хвилин

Картоплю очистити від шкірки й нарізати тонкими скибочками. Холодне варене м'ясо та свіжі помідори теж нарізати тонкими скибочками. Потім укласти все шарами: помідори, м'ясо і картоплю. Кожний шар посипати сіллю та свіжозмеленим чорним перцем. Полити салат заправкою і прикрасити вареним яйцем.

250 г вареного м'яса
(яловичини або свинини)
400 г вареної картоплі
400 г помідорів
1 яйце
1 склянка заправки
«Vinaigrette»
1/4 ч. ложки меленого
чорного перцю
сіль за смаком

Салат із селери



4 порції



40 хвилин

Відібрати молоді корені селери, очистити їх від шкірочки й нарізати дрібною соломкою. Вершки, майонез, гірчицю змішати і отриманою сумішшю заправити селеру. Перед подачею до столу слід витримати салат близько 30 хвилин у холодильнику.

300 г коренів селери
2 ч. ложки гірчиці
130 г майонезу
3 ст. ложки вершків
або сметани

Салат із макаронів та шинки



4 порції



20 хвилин

Макарони зварити в солоній воді, відкинути на друшляк і остудити. Томат змішати з майонезом, полити цим соусом макарони й добре перемішати. Макарони викласти на блюдо, посипати перекрученою шинкою та прикрасити маслинами.

250 г макаронів (коротких)
200 г шинки
50 г маслин
2 ст. ложки томату-пюре
150 г майонезу
сіль
мелений чорний перець
за смаком

Салат «Літнє асорті»



2 порції



40 хвилин

2 великі помідори
1 яйце
2 скибочки білого хліба
30 мл молока
4 маслини без кісточок
1 невеликий огірок
3—4 редиски
1 невелика морквина
200 г очищених креветок
(крабів або раків)
20 г шинки
4 філе кільки
1 пучок салату
2 стручки зеленого солодкого
перцю
по 3 гілочки зелені петрушки
та кропу
сіль
мелений чорний перець
за смаком

У помідорів зрізати верхню частину, ложкою вийняти серцевину. Зварене вкруту яйце розрізати на половинки й вийняти жовток. Зелень петрушки та кропу дрібно нарізати. З жовтків, вимоченого в молоці хліба, зелені петрушки та кропу, м'якоті маслин зробити фарш і заповнити цим фаршем білок. Дрібно нарізати свіжі огірки, моркву, редис, шинку, креветки, змішати, і цією сумішшю наповнити помідори. Зверху покласти фаршировані половинки яєць. Листя зеленого салату та солодкий перець нарізати вузькими смужками, укласти на них помідори. Зверху на яйце покласти навхрест смужки філе кільки.

Салат «Острови Барба»



4 порції



30 хвилин

4 великі картоплини
2 стручки солодкого перцю
60 г шинки
200 г консервованих крабів
50 г варених шампінйонів
або білих грибів
8 маслин без кісточок
1/2 склянки маслинової олії
2 ст. ложки лимонного соку
зелень петрушки
сіль
мелений чорний перець
за смаком

Картоплю зварити в шкірці, очистити й нарізати скибочками. Солодкий перець очистити від плодоніжок і насіння, нарізати соломкою й припустити в невеликій кількості підсоленої води протягом 2 хвилин. Потім відкинути на друшляк, остудити. Шинку та крабів нарізати кубиками, гриби — тонкими скибочками.

Приготувати заправку. Змішати маслинову олію, лимонний сік, сіль і чорний перець. З'єднати картоплю, солодкий перець, гриби, шинку та крабів, полити заправкою і перемішати. Перед подачею оформити салат маслинами та зеленню петрушки.

Салат «Літнє асорті»

