



Τάρτα με πράσο, bacon και φέτα by Madame Ginger



ΥΛΙΚΑ

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 2 πράσα
- 150 γρ. bacon
- 150 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- 100 γρ. γραβιέρα ΔΩΔΩΝΗ
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Κόβουμε τα πράσα σε λεπτές ροδέλες.
- Κόβουμε το bacon σε μεσαία κομμάτια.
- Τρίβουμε τη γραβιέρα και θρυμματίζουμε τη φέτα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Σε ένα τηγάνι, σοτάρουμε το πράσο στο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσει.
- ✓ Απλώνουμε το φύλλο σφολιάτας σε ένα ταψί φούρνου το οποίο έχουμε καλύψει με λαδόκολλα.
- ✓ Αραδιάζουμε στο φύλλο τη φέτα, το bacon, το σοταρισμένο πράσο και τη γραβιέρα. Κλείνουμε τα πλαινά και τις άκρες προς τα μέσα.
- ✓ Ψήνουμε στους 180°C σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά.





Αυγά Καγιανά με φέτα by Madame Ginger



ΥΛΙΚΑ (4 μερίδες)

8 αυγά
3 ώριμες ντομάτες
200 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ
1 κρεμμύδι
½ κ.γ. ζάχαρη
Ελαιόλαδο
Αλάτι & Πιπέρι
Παξιμάδια & φρέσκια ρίγανη για το σερβίρισμα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, αλατοπιπερώνουμε και τα χτυπάμε καλά.
Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι
Τρίβουμε τις ντομάτες χωρίς την φλούδα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, βάζουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει και να γίνει διάφανο.
- ✓ Προσθέτουμε την ντομάτα και την βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 10 περίπου λεπτά μαζί με την ζάχαρη.
- ✓ Προσθέτουμε τα αυγά και με μία κουτάλα ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξουν και να γίνει ο καγιανάς.
- ✓ Σερβίρουμε με παξιμάδια, φρέσκια ρίγανη και φέτα.





Πράσινη σαλάτα με ανθότυρο & πορτοκάλι by Madame Ginger



ΥΛΙΚΑ

1 γαλλική σαλάτα
1 λόλα πράσινη
1 εσκαρόλ
200 γρ. ανθότυρο ΔΩΔΩΝΗ
Σπόρους ½ ροδιού
1 πορτοκάλι, για τη σαλάτα
250 ml ελαιόλαδο
Χυμό από 1 πορτοκάλι, για το dressing
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι, για το dressing
Αλάτι και πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Πλένουμε καλά όλα τα λαχανικά και τα στεγνώνουμε καλά.
Κόβουμε τον ανθότυρο σε κυβάκια.
Φιλετάρουμε το πορτοκάλι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Ανακατεύουμε τα λαχανικά σε μια σαλατιέρα μαζί με τις φέτες πορτοκαλιού, το ρόδι και το ανθότυρο.
- ✓ Χτυπάμε τα υλικά του dressing, δηλαδή το ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα από 1 πορτοκάλι, αλάτι και πιπέρι στο μούλι ή σε ένα σέικερ και περιχύνουμε τη σαλάτα.
- ✓ Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε





Πατατοσαλάτα με γιαούρτι, μουστάρδα και πίκλες by *Μαϊντανός*

ΥΛΙΚΑ

- 1 γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ στραγγιστό 8%
- 4 πατάτες
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 4 τεμ. αγγουράκι τουρσί
- 1 κ.σ μουστάρδα
- Ελαιόλαδο
- 1 κ.σ χυμό λεμόνι
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1/4 κρεμμύδι
- Αλάτι και πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Καθαρίζουμε και βράζουμε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό για περίπου 30 λεπτά.
Τις κρυώνουμε σε κρύο νερό και τις στραγγίζουμε.
Τις κόβουμε σε κυβάκια και τις βάζουμε σε ένα μπολ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Ψιλοκόβουμε την πιπεριά, το αγγουράκι, το κρεμμύδι και το μαϊντανό.
- ✓ Προσθέτουμε το γιαούρτι, τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο και το χυμό λεμόνι.
- ✓ Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και την ανακατεύουμε καλά.
- ✓ Τη σερβίρουμε σε μπολάκια.





Light burger Γαλοπούλας (με τυρί ελαφρύ) by Madame Ginger



ΥΛΙΚΑ

800 γρ. κιμά γαλοπούλας
1 κρεμμύδι
½ κ.γ. ρίγανη
5 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
Ελαιόλαδο
400 γρ. τυρί ΔΩΔΩΝΗ ελαφρύ
4 ψωμάκια burger
1 μελιτζάνα
1 κολοκυθάκι
1 ντομάτα
Αλάτι και πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
Κόβουμε τη μελιτζάνα, το κολοκύθι και την ντομάτα σε ροδέλες.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τα υλικά του κιμά και αλατοπιπερώνουμε.
- ✓ Πλάθουμε σε τέσσερα μπιφτέκια.
- ✓ Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, βάζουμε ελαιόλαδο και το αφήνουμε να κάψει. Βάζουμε τα μπιφτέκια και τα ψήνουμε για περίπου 6-8 λεπτά από κάθε μεριά.
- ✓ Παράλληλα ψήνουμε τα λαχανικά με ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι με ραβδώσεις.
- ✓ Λίγο πριν τα κατεβάσουμε, ζεσταίνουμε τα ψωμιά.
- ✓ Σερβίρουμε τα burger με τα μπιφτέκια, τα λαχανικά και το ελαφρύ τυρί ΔΩΔΩΝΗ





Ψητά λαχανικά στο φούρνο με μέλι και φέτα by *Καίτη Κωνσταντίνου*

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ
2 πιπεριές κόκκινες
2 καρότα
2 κολοκύθια
2 κρεμμύδια
Ένα κομμάτι κολοκύθα
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι
Ένα ματσάκι θυμάρι
3 κ.σ μέλι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C.
Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα καρότα και κόβουμε σε χοντρά κομμάτια.
Πλένουμε τα υπόλοιπα λαχανικά και κόβουμε και αυτά σε μεγάλα κομμάτια.
Τα τοποθετούμε σε ένα πυρέξ ή σε ένα ταψί και στη συνέχεια ρίχνουμε ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και θυμάρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Ανακατεύουμε καλά και ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν.
- ✓ Αφού ετοιμαστούν ρίχνουμε τη φέτα σε κυβάκια και το μέλι.
- ✓ Ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμα μέχρι να λιώσει η φέτα.





Πανακότα με γιαούρτι και ζελέ φρούτων by Madame Ginger



ΥΛΙΚΑ

200 ml φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ πλήρες με 3,5% λιπαρά
9 φύλλα ζελατίνης
160 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
1 φρέσκια βανίλια
300 γρ. στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ
500 ml κρύο χυμό ροδιού ή άλλου φρούτου ανάλογα την εποχή
Σπόρια ροδιού

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε παγωμένο νερό (ξεχωριστά της πανακότα και του ζελέ) και τα αφήνουμε για 5 λεπτά.

Βάζουμε το γιαούρτι σε ένα μπολ και το ανακατεύουμε δυνατά να γίνει σαν κρέμα.

Ανοίγουμε με ένα μαχαιράκι τη βανίλια κατά μήκος και παίρνουμε τα σπόρια της.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- ✓ Βάζουμε το γάλα, τη ζάχαρη, τα σπόρια και το κέλυφος της βανίλις σε ένα κατσαρολάκι και το ζεσταίνουμε χωρίς να το αφήσουμε να βράσει. Στραγγίζουμε καλά τα 3 φύλλα ζελατίνης και τα προσθέτουμε στο μείγμα του γάλακτος. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ανακατεύουμε καλά με σύρμα και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- ✓ Προσθέτουμε το γιαούρτι στο μείγμα της πανακότα και ανακατεύουμε καλά. Μοιράζουμε την πανακότα σε 6 χαμηλά ποτήρια και βάζουμε στο ψυγείο για 1,5 ώρα.
- ✓ Μόλις παγώσει καλά, ετοιμάζουμε το ζελέ. Βάζουμε τον μισό χυμό με τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και τον ζεσταίνουμε καλά.
- ✓ Λίγο πριν βράσει ο χυμός τον κατεβάζουμε και προσθέτουμε τα φύλλα ζελατίνης τα οποία στραγγίζουμε καλά με το χέρι. Ανακατεύουμε καλά και μόλις διαλυθούν τα φύλλα, προσθέτουμε και τον υπόλοιπο χυμό.
- ✓ Μοιράζουμε το ζελέ στα ποτήρια και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει καλά, περίπου 1,5 ώρα.
- ✓ Σερβίρουμε με σπόρια φρέσκου ροδιού





Καλή όρεξη!

