

ליל הסדר תשע"ט ★ 19.4.2019

## הוראות טיפול וחימום למנות ערב החג

### ראשונות

מרק עוף של סבתא	לחמם בסיר על אש קטנה עד לרתיחה
קניידלך	לחמם עם מעט מרק בסיר פתוח על אש קטנה או במיקרוגל בכלי סגור למניעת התייבשות
כבד קצוץ	לשמור בקירור, להגיש קר
פטה כבד עוף	לשמור בקירור, להגיש קר
קציצות "גפילטע פיש"	לשמור בקירור, להגיש קר
פרוסות קרפיון ממולא	לשמור בקירור, להגיש קר
ראש קרפיון ממולא	לשמור בקירור, להגיש קר
רגל קרושה	לשמור בקירור, להגיש קר
מרק מנגולד וארטישוק	לחמם בסיר על אש קטנה עד לרתיחה או לחמם במיקרוגל
קציצות דגים טוניסאיות	לחמם בתנור בתבנית או סיר עם הרוטב כ- 20 דקות בטמפ' 160° או במיקרוגל
חצילים טוניסאים	לשמור בקירור, להגיש קר
מעקודה של בלולו	להסיר את המכסה ולחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180° או להגיש בטמפ' החדר
טארטים ללא גלוטן	להוציא מהמקרר כחצי שעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180°
לביבות זוקיני	להגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 160°
סלט תפוחי אדמה רוסי	לשמור בקירור, להגיש קר
סלט שומר ולימון	לשמור בקירור, להגיש קר
סלט מלפפונים הונגרי	לשמור בקירור, להגיש קר
מטבוחה	לשמור בקירור, להגיש קר
סלט חצילים במיונז	לשמור בקירור, להגיש קר
סלק בחומץ	להגיש קר או בטמפ' החדר
חצילים בחומץ	להגיש קר או בטמפ' החדר
פלפלים קלויים	להגיש קר או בטמפ' החדר
כרוב כבוש אסיאתי	לשמור בקירור, להגיש קר
מלפפונים מוחמצים	לשמור בקירור, להגיש קר
מקלות גזר חריפים	לשמור בקירור, להגיש קר
קורנישונים	לשמור בקירור, להגיש קר

### ירקות

מגש אנטיפסטי	להוציא מהמקרר כשעה וחצי לפני ההגשה, להגיש בטמפ' החדר
פטריות על הגריל במיסו	לחמם קלות במיקרוגל או להגיש בטמפ' החדר
חצאי ארטישוק	לחמם קלות במיקרוגל או להגיש בטמפ' החדר
אספרגוס	להגיש קר או בטמפ' החדר
זוקיני, גרעינים ונענע	מומלץ להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ- 5 דקות בטמפ' 160°
בטטה אפוחה	מומלץ להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ- 5 דקות בטמפ' 160°
פרחי כרובית	מומלץ להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר
צימס	לחמם בסיר עם חצי כוס מים על אש קטנה עד לאידוי הנוזלים או לחמם במיקרוגל
שעועית ירוקה	מומלץ להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ- 15 דקות בטמפ' 160°
מנגולד מאודה	לחמם קלות במיקרוגל
לביבות חסה/מיקס עלים	לשמור בקירור, להגיש קר

## ליל הסדר תשע"ט ★ 19.4.2019

### עיקריות

\*להוציא את מנות הבשר מהמקרר כשעה לפני החימום

פילה סלמון, איולי טראון פילה מוסר בפפיוט	לחמם את הדג בתנור כ-10 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה, את הרוטב להגיש בטמפי החדר מומלץ להוציא מהמקרר חצי שעה לפני החימום, לחמם עם הנייר בתנור כ-10 דקות בטמפי 160°, להוציא מהנייר לפני ההגשה
לברק שלם בתנור	לחמם את הדג והירקות בתנור 15 דקות, בטמפי 160° בתבנית מכוסה בנייר כסף, לחמם ל-6 דקות נוספות לא מכוסה
פלפל ממולא טבעוני כרוב ממולא הונגרי שומר ממולא טורטייה מקסיקנית שניצל עוף חצי עוף צלוי "דליקטסון"	לחמם בתנור עם הרוטב כ-20 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה או במיקרוגל לחמם בתנור עם הרוטב כ-20 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה או במיקרוגל לחמם בתנור עם הרוטב כ-20 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה או במיקרוגל לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 180° לחמם בתנור 10-5 דקות בטמפי 160°, לא מכוסה לחמם בתנור כ-30 דקות בטמפי 180-200° בכלי מכוסה ב-10 דקות האחרונות להסיר את המכסה ליצירת קריספיות להניח בתבנית את העוף והדלורית ללא העלים. לחמם בתנור 10 דקות בטמפי 180° בכלי מכוסה ב-5 דקות האחרונות להסיר את המכסה ליצירת קריספיות את הרוטב להביא לרתיחה במיקרוגל או על אש קטנה. להגיש עם העלים לחמם בתנור 30 דקות בטמפי 180° בכלי מכוסה ב-10 דקות האחרונות להסיר את המכסה ליצירת קריספיות
עוף במיסו	להוציא מהמקרר כשעה לפני החימום, לחמם בתנור 15 דקות בטמפי 180-200° בכלי מכוסה ב-10 הדקות האחרונות להסיר את המכסה ליצירת קריספיות להגיש בטמפי החדר או לחמם בעדינות בתנור (כדי לשמור על מידת העשייה של הבשר) את הרוטב לחמם קלות במיקרוגל או על אש קטנה לחמם בתנור 15-10 דקות בטמפי 150° להוציא שעתיים לפני ולחמם בתנור כ-30 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה ב-10 דקות האחרונות להסיר את הכיסוי ליצירת קריספיות להוציא שעתיים לפני ולחמם בתנור כ-30 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה ב-10 דקות האחרונות להסיר את הכיסוי ליצירת קריספיות
תרנגולת ממולאת	
שוקי אווז קונפי	
רוסטביף סיבטה	
צלי בקר שוק טלה	
קוט דה בף	

### תוספות

אורז לבן אורז חומס גזר קיבואה ירקות קלויים תפוחי אדמה בתנור	לחמם במיקרוגל לחמם במיקרוגל לחמם במיקרוגל לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 160° אם מגישים עם מנת בשר, מומלץ להניח את הבשר מעל תפוחי האדמה לספיגת הטעמים לחמם במיקרוגל, לערבב מדי כמה דקות ולהחזיר לחימום לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 160° בכלי ללא המכסה
פירה תפוחי אדמה גראטן תפוחי אדמה	

### רטבים ותוספות

לשמור בקירור לשמור סגור בטמפי החדר	חרוסת, חזרת, ממרח לימונים, ויניגרט שמפניה, ויניגרט חרדל, רוטב קיסר, טחינה, תאנים מוחמצות בצל מקורמל, גרעינים ואגוזים לסלט, אגוזי פולק, אגסים ביין
---------------------------------------	--

### בייקרי

לשמור בקירור, להגיש קר לשמור ולהגיש בטמפי החדר	עוגת מוס קפה, פלזייר סוכרה, רולדת תותים, טירמיסו, טרייפל, מוס שוקולד, רייס פודינג, עוגת גבינה, מקרונים עוגת ג'נדויה ועוגת שוקולד - מומלץ להוציא מקירור כשעה לפני ולהגיש בטמפי החדר בחושה פולנטה תפוז, עוגת פרג ואגוזים, עוגת שוקולד קוקוס, עוגיות
---	---