



Σερβίrouμε...
Χριστούγεννα!

Τι χρειάζεται για να αφήσουν οι γιορτές την πιο γλυκιά γεύση;
Αγαπημένους ανθρώπους γύρω από ένα τραπέζι, να μοιράζονται στιγμές,
χαμόγελα και... νοστιμιές!

Για το τελευταίο θα φροντίσουμε εμείς, όπως κάθε χρόνο τέτοια εποχή,
με το χριστουγεννιάτικο e-cookbook ΓΙΩΤΗΣ, γεμάτο αρώματα
και εικόνες λαχταριστές!

10 νέες συνταγές που συναγωνίζονται για να πάρουν
θέση στο δικό σας γιορτινό τραπέζι! «Πρωτότυπα» κεφτεδάκια από σολομό, κρέπες
στολισμένες με... άνηθο και σπανάκι, φιλέτο γαλοπούλα γεμιστό με υλικά-έκπληξη...

Τα γλυκά δεν θα μπορούσαν να λείπουν, θα παρελάσουν εορταστικά

Σαρλότ σοκολάτας, Μιλφέιγ με κάστανο και καραμέλα,
Βυζαντινό και πολλά άλλα που θα τα βρείτε
στο χριστουγεννιάτικο e-cookbook ΓΙΩΤΗΣ.

Σας ευχόμαστε καλές γιορτές!

Για ακόμα περισσότερες συνταγές, επισκεφθείτε το
www.sintages-jotis.gr

A green oval with a scalloped edge containing a white thought bubble icon above the text. To the left of the text is a stylized graphic of a red knife and fork crossed at their handles.

Σερβίρουμε...
Χριστούγεννα!

Βυζαντινό

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

- 250 γρ. φύλλο κανταΐφι • 75 γρ. (1/2 φλιτζ, τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 60 γρ. (1/2 φλιτζ, τσαγιού) καρύδι
- 40 γρ. (1/3 φλιτζ, τσαγιού) φρυγανιά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 200 ml (1 φλιτζ, τσαγιού) νερό • 400 γρ. (2 φλιτζ, τσαγιού) ζάχαρη
- 30 γρ. (6 κουτ. σούπας) ρούμι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

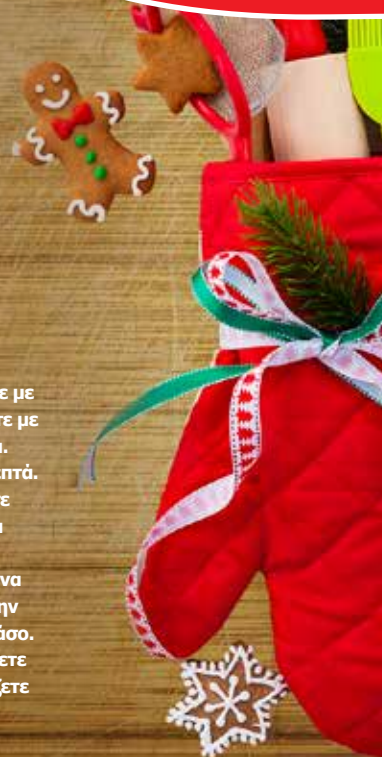
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ, τσαγιού) ζάχαρη • 300 ml (1 1/2 φλιτζ, τσαγιού) γάλα
- 300 ml (1 1/2 φλιτζ, τσαγιού) χυμό πορτοκάλι
- 25 γρ. (2 κουτ. σούπας) Σιμιγδάλι ψιλό ΑΝΘΟΣ
- 25 γρ. (5 κουτ. γλυκού) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • 2 Αυγά
- 25 γρ. (5 κουτ. σούπας) ρούμι
- 50 γρ. (1/3 φλιτζ, τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 50 γρ. βερικόκα φιλοκομμένα • 50 γρ. δαμάσκηνα φιλοκομμένα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ

- 3 φάκελοι Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ
- 150 ml (3/4 φλιτζ, τσαγιού) γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ Νο 30-32 απλώνετε το μισό φύλλο κανταΐφι. Πασπαλίζετε με τη φρυγανιά και τα καρύδια και απλώνετε από πάνω το υπόλοιπο κανταΐφι. Περιχύνετε με το λιωμένο βούτυρο και ψήνετε στους 160°C με αντιστάσεις μέχρι να πάρει χρώμα. Βάζετε σε καθαρολάκι τα υλικά για το σιρόπι εκτός από το ρούμι και βράζετε για 3 λεπτά. Στο τέλος προσθέτετε το ρούμι, ανακατεύετε και περιχύνετε το κανταΐφι. Βάζετε σε καθαρόλα, τη ζάχαρη μαζί με το γάλα, το χυμό και το βούτυρο και τα αφήνετε να πάρουν μία βράση. Προσθέτετε τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα, το Κορν Φλάουρ διαλυμένο σε λίγο γάλα και το Σιμιγδάλι και βράζετε ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει η κρέμα. Κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε το ρούμι και τα φρούτα και την απλώνετε πάνω από το κανταΐφι. Αφήνετε το γλυκό να κρυώσει και ετοιμάζετε το γλάσο. Σε ένα καθαρολάκι βάζετε το γάλα και την Κουβερτούρα σε Σταγόνες και ανακατεύετε πάνω στη φωτιά μέχρι να λιώσει. Απλώνετε το γλάσο πάνω από την κρύα κρέμα, βάζετε το γλύκισμα για 3-4 ώρες στο ψυγείο και σερβίρετε.





Τούρτα μιλφείγ με κάστανο και καραμέλα



ΥΛΙΚΑ

- 1 κουτί Μιλφείγ ΓΙΩΤΗΣ • 550 ml (2¾ φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 40 γρ. (2 κουτ. σούπας) βούτυρο ή μαργαρίνη • 250 γρ. κάστανα καθαρισμένα
- 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ρούμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζετε τα κάστανα και τα κόβετε σε μικρά κομματάκια. Βάζετε τη ζάχαρη και το βούτυρο στη φωτιά και ανακατεύετε μέχρι να καραμελώσουν. Προσθέτετε τα κάστανα και το ρούμι, ανακατεύετε και κατεβάζετε το μίγμα από τη φωτιά για να κρυώσει. Βάζετε στο μπλοκ του μίξερ το περιεχόμενο των φακέλων Garni και της Κρέμας Ζαχαροπλαστικής, προσθέτετε το γάλα και χτυπάτε για 5 λεπτά. Προσθέτετε το κρύο μίγμα με τα κάστανα και ανακατεύετε. Σε μία στρογγυλή φόρμα με σουσύτες που ανοίγει, με διάμετρο 26 εκατοστά, απλώνετε μία στρώση από σπασμένα φύλλα Μιλφείγ. Στρώνετε το 1/3 της κρέμας και επαναλαμβάνετε άλλες 2 φορές. Τελειώνετε με μία στρώση από φύλλα, τα οποία πασπαλίζετε με τη ζάχαρη άχνη.



Tip: Μπορείτε να προσθέσετε στην κρέμα, Κουβερτούρα σε Σταγόνες για πιο σοκολατένια γεύση.



Κρέμα κάστανο με σοκολάτα



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο γάλακτος
- 35 γρ. (2 κουτ. σούπας) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ
- 50 γρ. φιλέ αμυγδαλού • 10 γρ. (2 κουτ. σούπας) κονιάκ
- 170 γρ. (1½ φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 2 γρ. (1/2 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

- 300 γρ. κάστανο πουρέ • 150 γρ. τυρί κρέμα
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1 φάκελος (50 γρ.) Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 20 γρ. (4 κουτ. σούπας) ρούμι
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη FYTRO

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

- 1 πλάκα Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ • 5 γρ. (1 κουτ. γλυκού) Κορν Φλόουρ ΓΙΩΤΗΣ
- 40 γρ. (2 κουτ. σούπας) ζάχαρη • 250 ml (1¼ φλιτζ. τσαγιού) γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με τη Ζάχαρη Άχνη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά για τη βάση, ανακατεύετε ελαφρά και απλώνετε τη ζύμη σε μικρά κομματάκια στο ταψί. Ψήνεται στους 200°C για μισή ώρα περίπου και αφήνεται να κρυώσει. Ετοιμάζετε το Garni σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου, προσθέτετε τη Ζάχαρη, το τυρί κρέμα, το ρούμι και τον πουρέ κάστανο και ανακατεύετε. Σε ατομικά μπολάκια βάζετε λίγο από τη ζύμη, απλώνετε λίγη κρέμα και επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία άλλη μία φορά. Βάζετε όλα τα υλικά για τη σάλτσα να πάρουν μία βράση και τη μοιράζετε πάνω από τα μπολάκια. Τα βάζετε στο ψυγείο να κρυώσουν και σερβίρετε.



Πορτοκαλόπιτα με σιμιγδάλι



ΓΙΩΤΗΣ®

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 1½ φλιτζ. Σιμιγδάλι ψιλό ΑΝΘΟΣ
- 1½ φλιτζ. Σιμιγδάλι χοντρό ΑΝΘΟΣ
- 1 φάκελος Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 1 βανιλίνη
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα • Ξύσμα από 2 πορτοκάλια
 - 2 αυγά • 1 φλιτζ. ζάχαρη • 1 φλιτζ. γιαούρτι
- 1/2 φλιτζ. αραβοσπέλαιο • 1/2 φλιτζ. χυμός πορτοκαλιού
 - 2-3 κουτ. σούπας φιλέ αμυγδάλου

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 3½ φλιτζ. χυμός πορτοκαλιού • 2½ φλιτζ. ζάχαρη
- 1 φύλλο κανέλας ή 1 αστεροειδής γλυκάνισος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζετε το σιρόπι βράζοντας για 8 λεπτά όλα τα υλικά μαζί μέσα σε ένα καθαρολάκι και το αφήνετε να κρυώσει. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C. Ανακατεύετε σε ένα μπολ τα δύο Σιμιγδάλια, το Μπέικιν Πάουντερ, τη βανίλια, την κανέλα και το ξύσμα των πορτοκαλιών. Μέσα σε ξεχωριστό μπολ αναμειγνύετε με σύρμα τα αυγά με τη ζάχαρη, το γιαούρτι, το λάδι και το χυμό του πορτοκαλιού. Προσθέτετε το μίγμα με τα Σιμιγδάλια και ανακατεύετε με σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να γίνουν πηχτός χυλός. Λαδώνετε ένα ταψί, όχι μεγαλύτερο από 25x35 εκατοστά, και αδειάζετε μέσα το μίγμα της ζύμης. Πασπαλίζετε με το φιλέ αμυγδαλού και ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 45-50 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδοκοκκινίσει καλά η πίτα. Την ξεφουρνίζετε και μετά από 5 λεπτά τη χαράζετε σε κομμάτια και την περιχύνετε με το μισό σιρόπι, ρίχνοντάς το λίγο-λίγο με κουτάλα. Αφού το απορροφήσει, συνεχίζετε με το υπόλοιπο σιρόπι. Την αφήνετε να κρυώσει και σερβίρετε.

Tip: Μπορείτε να τη συνοδεύσετε με Παγωτό Καϊμάκι ή Βανίλια που ταιριάζει πολύ ή να γαρνίρετε με ροζέτες Garni.





Σαρλότ σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ

- 2 πακέτα σαβαγιάρ • 600 ml (3 φλιτζ.) γάλα
- 20 γρ. (4 κουτ. σούπας) κονιάκ • 1 πλάκα Κουβερτούρα Γάλακτος ΓΙΩΤΗΣ • 75 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 90 γρ. μπισκότα σπασμένα στο χέρι • 1 φάκελος Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ • 1/2 φλιτζ. τσαγιού γάλα για μούλιασμα μπισκότων • 2 κουτ. σούπας κονιάκ για μούλιασμα μπισκότων • 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ • Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε τα σαβαγιάρ στη μέση και τα μουλιάζετε μέσα σε γάλα με κονιάκ. Τα στρώνετε γύρω-γύρω σε ένα τσέρκι διαμέτρου 26 εκατοστών. Στρώνετε τα υπόλοιπα σαβαγιάρ ως βάση. Ετοιμάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου και προσθέτετε το κονιάκ. Λιώνετε το βούτυρο με την Κουβερτούρα Γάλακτος και τα προσθέτετε στην κρέμα. Προσθέτετε τα μπισκότα και όσα σαβαγιάρ σας περισσεύουν και απλώνετε την κρέμα πάνω από τη βάση. Γαρνίρετε με τις Νιφάδες Σοκολάτας και τη Ζάχαρη Άχνη.



Χοιρινό με κυδώνι, μανιτάρια και κροκέτες



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ

- 1 κλό λαιμό χοιρινό • 200 γρ. κρεμμύδια
- 700 ml (3 1/2 φλιτζ. τσαγιού) κόκκινο κρασί
- 3 σκελίδες σκόρδο • 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) Σάλτσα Τομάτας Passata BIO ORGANIC • 2 φέτες μπέικον • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 100 γρ. καρότα • 3-4 κόκκοι μπαχάρι • 2 κυδώνια
- 300 γρ. μανιτάρια • Αλάτι και πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΟΚΕΤΕΣ

- 100 γρ. κρεμμύδι τριμμένο • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο
- 70 γρ. μπέικον ψιλοκομμένο • 150 γρ. φέτα τριμμένη
- 2 αυγά • 1 φάκελος Πουρές Πατάτας ΓΙΩΤΗΣ
- 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρετε το χοιρινό με το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τα καρότα. Σβήνετε με 2 1/2 φλιτζάνια του τσαγιού κρασί και προσθέτετε τη Σάλτσα Τομάτας, το μπαχάρι, το μπέικον, αλάτι και πιπέρι. Σιγοβράζετε μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Σοτάρετε σε λίγο ελαιόλαδο τα κυδώνια μαζί με τα μανιτάρια μέχρι να πάρουν χρώμα. Πασπαλίζετε με 1 κουταλάκι του γλυκού ζαχαρή, προσθέτετε 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού κρασί και σιγοβράζετε για 10-15 λεπτά. Τα προσθέτετε στο κρέας και συνεχίζετε το ψήσιμο για 15 λεπτά περίπου. Ετοιμάζετε τις κροκέτες: σοτάρετε το κρεμμύδι με το μπέικον και το ελαιόλαδο. Σβήνετε με το υπόλοιπο κρασί και σιγοβράζετε μέχρι να εξατμισθούν τα υγρά.

Προσθέτετε τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα και το γάλα και μόλις πάρουν βράση προσθέτετε τον Πουρέ Πατάτας. Ανακατεύετε καλά, κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε τη φέτα και πλάθετε μικρές κροκέτες. Αν θέλετε, τις περνάτε και από φρυγανιά. Συνοδεύετε το χοιρινό με τις κροκέτες.



Φιλέτο γαλοπούλας γεμιστό με δαμάσκηνα, βερίκοκο και μπέικον



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

- 1.200 γρ. φιλέτο γαλοπούλας • 70 γρ. μπέικον ψιλοκομμένο
- 120 γρ. βερίκοκα αποξηραμένα ψιλοκομμένα • 120 γρ. δαμάσκηνα αποξηραμένα ψιλοκομμένα • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί • 2 κουτ. σούπας μουστάρδα
- 1 κρεμμύδι • 1 καρότο • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος light
- 10 γρ. (2 κουτ. σούπας) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • Αλάτι και πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΠΑΓΓΕΤΙ

- 1/2 πακέτο Σπαγγέτι Silueta FYTRO βρασμένα
- 100 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 150 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 σκελίδα σκόρδο • 150 γρ. μανιτάρια σε φέτες
- 150 γρ. μελιτζάνες ψιλοκομμένες • 100 γρ. πράσινες πιπεριές ψιλοκομμένες
- 200 γρ. κολοκυθάκια ψιλοκομμένα • 150 γρ. καρότα ψιλοκομμένα
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Σάλτσα Τομάτας Passata BIO ORGANIC
- 3 κουτ. σούπας σόγια σος • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί
- 250 ml (1¼ φλιτζ. τσαγιού) νερό • 1 κουτ. σούπας μουστάρδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγετε το φιλέτο στη μέση και το αλατοπιπερώνετε. Το αλείφετε με μουστάρδα, απλώνετε τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα και το τυλίγετε σε ρολό. Το αλείφετε εξωτερικά με μουστάρδα και το βάζετε σε πυρέξ μαζί με τα κρεμμυδάκια και τα καρότα. Περιχύνετε με το κρασί και το ελαιόλαδο και ψήνετε στους 200°C αέρα για 1 ώρα περίπου. Βάζετε σε κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος στην οποία έχετε διαλύσει το Κορν Φλάουρ, προσθέτετε 1 φλιτζάνι από τα υγρά του ψητού, τα αφήνετε να πάρουν μία βράση και περιχύνετε τη γαλοπούλα. Σε μία κατσαρόλα βάζετε όλα τα υλικά για τα Σπαγγέτι, εκτός από τη μουστάρδα, να πάρουν μία βράση. Προσθέτετε τα Σπαγγέτι και τη μουστάρδα και ανακατεύετε. Συνοδεύετε τη γαλοπούλα με τα Σπαγγέτι.





Κρέπες με σπανάκι



ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο • 2 κουτ. σούπας βούτυρο
- 2 κουτ. σούπας Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • Λίγο μοσχοκάρυδο
- 1/4 φλιτζ. τσαγιού ψιλοκομμένος άνηθος • 1/2 κιλό κατεψυγμένο, ψιλοκομμένο σπανάκι • 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
 - 70 ml (1/3 φλιτζ. τσαγιού) λευκό κρασί
- 1/2 κιλό κοτόπουλο ή γαλοπούλα • Αλάτι και πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΡΕΠΕΣ

- 1 κουτί Μίγμα για Κρέπες ΓΙΩΤΗΣ • 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 3 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο φρέσκο άνηθο • Λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε το κοτόπουλο σε κομματάκια, το αλατοπιπερώνετε και το σοτάρετε με 3 κουταλιές λάδι σε ένα τηγάνι. Σβήνετε με το κρασί και μόλις ροδίσει το αποσύρετε από τη φωτιά. Σε μία κατσαρόλα σοτάρετε το κρεμμύδι με το βούτυρο ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πάρει χρώμα, προσθέτετε το Αλεύρι και ανακατεύετε στη φωτιά για 3 λεπτά. Προσθέτετε το γάλα και με ένα σύρμα ανακατεύετε μέχρι να πήξει η σάλτσα. Προσθέτετε το μοσχοκάρυδο, τον άνηθο, το σπανάκι, αλάτι και πιπέρι και αφήνετε τη γέμιση να κρυσώσει. Ετοιμάζετε τις Κρέπες σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού και προσθέτετε τον άνηθο στο χυλό. Βάζετε 2 κουταλιές της σούπας από το μίγμα σε κάθε κρέπα και τις τυλίγετε. Τις τοποθετείτε σε βουτυρωμένο πυρέξ και τις ψήνετε στους 190°C, σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά.





Ομελέτα σουφλέ φούρνου με ζαμπόν και τυρί



ΥΛΙΚΑ

- 50 γρ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 5 αυγά • 100 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) κίτρινο τυρί τριμμένο
- 125 γρ. ζαμπόν • 40 γρ. (4 κουτ. σούπας) γάλα
- Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνετε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, προσθέτετε το Αλεύρι και ανακατεύετε μέχρι να πάρει χρώμα. Προσθέτετε το γάλα και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει η κρέμα. Αποσύρете την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτετε τους κρόκους των αυγών, το τριμμένο τυρί και το ψιλοκομμένο ζαμπόν. Χτυπάτε τα ασπράδια των αυγών σε μαρέγκα και τα προσθέτετε απαλά στο μίγμα με τους κρόκους. Αδειάζετε το μίγμα σε μία βουτυρωμένη φόρμα για σουφλέ και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά.

Σερβίρετε αμέσως.





Εύκολα γιορτινά κεφτεδάκια σολομού

ΥΛΙΚΑ

- 2 κονσέρβες σολομού στραγγισμένες (μπορείτε να αντικαταστήσετε με τόνο ή μπακαλιάρο)
- 1½ - 2 φλιτζ. τσαγιού ξερό ψωμί τριμμένο ή Τρίμμα Φρυγανιάς ΑΝΘΟΣ • 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 μεγάλα αυγά χτυπημένα • 2 κουτ. σούπας Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 2 κουτ. γλυκού άνηθος
 - 2 κουτ. γλυκού αποξηραμένος βασιλικός
 - 2 κουτ. σούπας βούτυρο ή λάδι
- Μερικές σταγόνες λεμονιού • Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ. Αν το μίγμα είναι μαλακό, προσθέτετε φρυγανιά ή ψωμί και τα βάζετε στο ψυγείο μέχρι να σφίξει η ζύμη. Πλάθεται μπιφτεκάκια στο μέγεθος που σας αρέσει. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 175°C. Σε ένα τηγάνι βάζετε το βούτυρο ή το λάδι και τηγανίζετε τα κεφτεδάκια μέχρι να ροδίσουν. Στη συνέχεια, τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 20 λεπτά.

Tip: Μπορείτε να τηγανίσετε τα κεφτεδάκια από πριν και να τα βάλετε στο φούρνο να ροδίσουν, λίγο πριν τα σερβίρετε.

