

Főzőműsorral újítja meg kínálatát a DoQ

Főzés közben vagy utána tegyünk citromot a halra? A szegedi vagy a bajai halászlébe főzzünk tésztát? Mely halfajtákban található a legkevesebb szálka? Többek között ezekre a kérdésekre is választ kaphatnak a nézők október 4-től, minden szerdán 10.30-tól a Halimádók konyhájában. A DoQ új főzőműsora azok számára nyújt segítséget, akik valamilyen oknál fogva ódzkodnak a halételek fogyasztásától vagy egyszerűen nem mernek belevágni az elkészítésükbe.

Andrejszky Zoltán a DoQ legújabb főzős műsorában Magyarország különböző tájaira kalauzolja a nézőket, miközben a legínycsiklandóbb, garantáltan szálkamentes halételeket készíti el vendégeivel. A képernyőn többek között olyan hírességek tűnnek fel, mint Erdei Zsolt, Besenyei Péter vagy Cseh Laci, sőt, Andrejszky nemzetünk egyik legnagyobb színészének kedvenc halreceptjét is megosztja a nézőkkel. „Számos kedves színésszel, olimpikkal és ismert emberrel volt szerencsém együtt főzni a műsor felvételei alatt. Az egyik legkedvesebb vendégem jóbarátom, Józsa Imre volt, akinek köszönettel tartozom, hogy megosztotta velem és a nézőkkel egyik legféltettebb receptjét. Én azzal adózom emlékének, hogy minél több emberhez eljuttatom a rakott lecsós harcsa receptjét, amely azóta a közönség abszolút kedvencévé vált” – mondta Andrejszky Zoltán, a Halimádók konyhája műsorvezetője.

Az alábbi 2+1 meglepetés recept könnyen elkészíthető, így bárki magabiztosan, előzetes főzőtudás nélkül lepheti meg családtagjait vagy barátait egy-egy ínycsengéssel. További receptekért kapcsoljon minden szerdán 10.30-tól a DoQ-ra!

Tradicionális bajai halászlé

Hozzávalók:

- 1 kg ponty
- 1 db vöröshagyma
- 1 db paradicsom
- 1 db paprika
- 2 púpos ek. őrölt pirospaprika

A bajai halászlé egyik legfontosabb tulajdonsága, hogy híg, leves állagú, ugyanis nincs bele passzírozott alaplé, valamint - a szegedi halászlével ellentétben - gyufatésztával fogyasztják. Tegyük fazékba a besózott pontyszeleteket, majd öntsük rá a pépesre aprított hagymát,

paradicsomot és paprikát és hagyjuk állni 1 órán át. Ezután öntsük fel bő vízzel és forraljuk fel. Forrás után vegyük lejjebb a lángot, végül adjuk hozzá az őrölt paprikát, majd főzzük készre még fél óra alatt.

Tejszínes-fokhagymás füstölt harcsa, tagliatelle tésztával

Hozzávalók:

- 25 dkg füstölt harcsa
- 500 dkg tészta
- fokhagyma
- 2dl főzőtejszín
- 2 cs. petrezselyem
- só
- bors

Ebben a receptben a fehér húsú hal és a tejszín kivételes ízharmóniát alkotnak. Főzzünk meg fél kiló tagliatelle tésztát, közben dinszteljük a hagymát üvegesre. Ha ezzel elkészültünk, szórjuk a hagymához a fokhagymát, majd a halat futtassuk meg rajta. Adjuk hozzá a tejszínt, a sót, a borsot és a petrezselymet. Ha besűrűsödött a tejszín, öntsük a tésztára és tálalhatjuk.

Rakott lecsós harcsa

Hozzávalók:

- 80 dkg filézett harcsa
- 15 dkg füstölt szalonna
- 3 fej vöröshagyma

- 4 db paradicsom
- 8 db paprika
- tejföl
- bors
- só
- pirospaprika
- liszt

Sózzuk be a harcsát, majd a szeleteket hempergessük meg egy kis lisztben. Ha ezzel készen vagyunk, a harcsaszeleteket az apróra vágott szalonna zsírjában kisütjük. Közben, amíg ez elkészül, készítünk egy lecsós alapot. A szalonna zsírjához tegyük vissza a szalonnát, majd adjunk hozzá hagymát. Vágjuk bele a paprikát és a paradicsomot, majd pároljuk puhára őket.