KAPITOLA 1

OMÁČKY, DIPY & SPOL.

STUPEŇ PÁLIVOSTI

Ingredience
pro 4 osoby

60 ml neslazeného sójového mléka
kůra a šťáva z 1 chemicky neošetřeného citronu
2 lžičky hrubozrnné hořčice
1 středně pálivá chilli paprička, např. Serrano
1 stroužek česneku
250 ml řepkového oleje
1 lžička chilli Espelette
1 špetka mletého kmínu
sůl a pepř

OHNIVÉ CHILLI-AIOLI

1. Sójové mléko smícháme v mixovací nádobě s hořčicí a kůrou a šťávou z citronu. Chilli papričku očistíme od semínek a česnek oloupeme. Obojí na hrubo nakrájíme a přidáme k sójovému mléku.

2. Vše pomocí tyčového mixéru rozmixujeme na hladkou hmotu. Poté za stálého mixování postupně přiléváme slabým pramínkem řepkový olej tak, aby vznikla krémová majonéza.

3. Nakonec dochutíme pokrm chilli Espelette, špetkou mletého kmínu, solí a pepřem.

Tip: Chilli aioli se připravuje bez použití vajec, a může tak být servírováno bez obav i za horkých letních dnů.

STUPEŇ PÁLIVOSTI

Ingredience
pro 4 osoby

100 g čerstvých Pimientos de Padrón
1 stroužek česneku
50 g kešu ořechů
50 g na hrubo nasekané plocholisté petržele
150 ml olivového oleje
25 g na jemno nastrouhaného parmezánu
šťáva a kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu
1 špetka kajenského pepře
sůl a pepř

ZELENÉ PESTO S CHILLI PIMIENTOS DE PADRÓN

1. Nejdříve odřízneme stopky papriček a oloupeme česnek. Obojí osmahneme na troše olivového oleje a necháme vychladnout.

2. Mezitím si na pánvi bez oleje opražíme kešu oříšky.

3. Chilli papričky spolu s česnekem, kešu, petrželkou a olivovým olejem rozmixujeme na hladké pyré. Vmícháme parmezán a dochutíme kůrou a šťávou z citronu a kajenským pepřem. Nakonec osolíme a opepříme.

Tip: Kdo má rád ostřejší chuť, může použít i druh Pimientos de Padrón picante nebo přidat při mixování ostřejší chilli.

STUPEŇ PÁLIVOSTI

Ingredience
pro 4 osoby

40 g másla
5 g hladké mouky
175 ml mléka
100 g zralého čedaru
1 lžičky mleté pálivé papriky
1 lžičky mletého hořčičného semínka
1 lžičky prášku chipotle
1 lžička kajenského pepře
sůl a pepř

CHILLI SÝROVÁ OMÁČKA

1. Nejdříve si připravíme jíšku. V hrnci zpěníme máslo, poté vmícháme mouku a na středním ohni ji opražíme lehce do zlatova. Za stálého míchání podlijeme mlékem a necháme povařit 5 minut při nízké teplotě, než zhoustne.

2. Mezitím si na hrubo nastrouháme čedar. Vmícháme jej do vzniklé bešamelové omáčky, směs ještě jednou přivedeme k varu a poté odstavíme. Nakonec přidáme koření, dochutíme solí a pepřem a necháme omáčku vychladnout.

Tip: Pokud chcete, můžete omáčku ještě vylepšit jemně nakrájenými papričkami Jalapeño.

STUPEŇ PÁLIVOSTI

Ingredience
pro 4 osoby

1 cibule
2 papričky chipotle v adobo omáčce
1 lžíce másla na zahuštění
1 lžíce mleté pálivé papriky
1 lžička mletého kmínu
1 lžička kajenského pepře
40 g změklého másla
60 g čerstvého sýra
250 g vyzrálého camembertu
2 lžičky medu
4 cl hruškovice
sůl a pepř

OSTRÁ CHIPOTLE OBATZDA

1. Cibuli a papričky chipotle nakrájíme na drobné kostičky. Obojí osmahneme na másle. Když cibule zesklovatí, přidáme mletou papriku, kmín a kajenský pepř a krátce osmažíme.

2. Změklé máslo smícháme s čerstvým sýrem a pak s cibulovou směsí. Camembert nakrájíme na kostičky a pomocí vidličky smícháme se směsí.

3. Nakonec obatzdu zjemníme trochou medu a hruškovicí a dochutíme solí a pepřem.

Tip: Místo hruškovice můžete použít pivo. Pokud chcete alkohol vynechat úplně, můžete místo něj použít trochu mléka.

Ingredience
pro 4 osoby

500 g keříkových rajčat
1 zralé mango
1 středně pálivá chilli paprika, např. Cayenne
1 červená cibule
1 stroužek česneku
2 lžíce olivového oleje
šťáva a kůra z 1 chemicky neošetřené limetky
1 lžíce medu
1 lžička nastrouhaného čerstvého zázvoru
1 špetka mletého římského kmínu
1 hrst nasekaných listů koriandru
sůl a pepř

OHNIVÁ RAJČATOVO-MANGOVÁ SALSA

1. Rajčata rozčtvrtíme, odstraníme jadérka a zbytek stopky a nakrájíme na drobné kostičky. Mango oloupeme, oddělíme dužinu od pecky a také nakrájíme na drobné kostičky. Chilli papriku rozpůlíme, odstraníme semínka a nakrájíme na drobno, stejně jako oloupanou červenou papriku a stroužek česneku.

2. Rajčata, mango, chilli, cibuli i česnek smícháme v misce. Zakápneme olivovým olejem a limetkovou šťávou a kůrou, zjemníme trochou medu a zázvoru a špetkou římského kmínu. Nakonec opatrně promícháme s koriandrovými listy a salsu dochutíme solí a pepřem.

Tip: Salsu můžete dochutit různě – doporučujeme třeba kombinaci ananasu a máty místo manga a koriandru.

Ingredience
pro 4 osoby

2 zralá avokáda
šťáva z 1 chemicky neošetřené limetky
3 lžíce olivového oleje
1 červená cibule
1 stroužek česneku
1 ostrá chilli paprika, např. Habanero
1 lžička medu
sůl a pepř
1 rajče
1 hrst nasekaných listů koriandru

PIKANTNÍ GUACAMOLE

1. Avokáda rozpůlíme a odstraníme pecky. Dužinu vyškrábneme ze slupky pomocí lžíce a v malé misce rozmačkáme vidličkou. Promícháme s větším množstvím oleje a limetkové šťávy.

2. Červenou cibuli a stroužek česneku oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Z chilli odstraníme semínka a také nakrájíme hodně na drobno. Vše smícháme s avokádovou pastou a dochutíme solí, pepřem a trochou medu.

3. Nakonec rozčtvrtíme rajčata, odstraníme jadérka a zbytek stopky a nakrájíme je na drobné kostičky. Spolu s nasekanými listy koriandru přidáme rajčata ke guacamole.

SLADKÁ CHILLI OMÁČKA

Ingredience
pro 4 osoby

- 300 ml rýžového octa
- 200 ml čerstvé pomerančové šťávy
- 100 ml vody
- 300 g třtinového cukru
- 2 lžíce sójové omáčky
- 6 středně pálivých chilli paprik, např. Fireflame
- 2 lžičky nastrouhaného zázvoru
- ½ lžičky kajenského pepře
- 1 lžička soli

1. V hrnci smícháme rýžový ocet, pomerančovou šťávu, vodu, třtinový cukr a sójovou omáčku. Přidáme na drobno nakrájené chilli papričky. Směs přivedeme k varu a povaříme v nezakrytém hrnci na mírném ohni asi 15 minut, dokud směs nezíská konzistenci sirupu. Občas promícháme.

2. Omáčku nakonec dochutíme zázvorem, kajenským pepřem a solí a necháme vychladnout.

Tip: Omáčka bude po vychladnutí hodně hustá, v případě potřeby ji můžete zase zředit troškou vody.

PÁLIVÁ BBQ OMÁČKA

Ingredience
pro 4 osoby

- 1 červená cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 ostrá chilli paprika, např. Habanero
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžička římského kmínu, rozdrceného
- 1 lžíce fenyklových semínek, rozdrcených
- 1 lžíce koriandrových semínek, rozdrcených
- 1 lžíce chipotle prášku
- 3 bobkové listy
- 180 g třtinového cukru
- 200 ml espressa
- 50 ml bourbonu
- 200 ml jablečného moštu
- 100 ml tmavého octa balsamico
- 400 ml rajčat z plechovky
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 1 lžíce hořčice
- sůl a pepř

1. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na hrubo. Z chilli odstraníme semínka a také je nakrájíme na hrubo. Spolu s cibulí a česnekem podusíme v hluboké pánvi na olivovém oleji, dokud nezesklovatí. Poté přidáme všechno koření a krátce osmahneme, pak přimícháme ještě třtinový cukr.

2. Cibulovou směs podlijeme espressem. Přidáme bourbon, jablečný mošt, balsamico a rajčata a vše necháme povařit asi 25 minut. Poté BBQ omáčku rozmixujeme do hladka a přecedíme.

3. Nakonec dochutíme worcestrovou omáčkou a hořčicí, osolíme a opepříme.