

Σαλάτα με ξερά σύκα, χαλούμι και μπέικον

πράσινη σαλάτα

4-5 ντοματίνια

5 ξερά σύκα

5 φέτες μπέικον

100 γρ. χαλούμι

2 κ.σ καβουρδισμένο κουκουνάρι

1 κ.σ λιωμένο βούτυρο

Βινεγκρέτ:

1 φλ.του καφέ ελαιόλαδο

1 κ.σ κρασί

½ κ.σ μουστάρδα

½ κ.σ μέλι

2 κ.σ ξίδι μπαλσάμικο

1 κ.σ χυμό πορτοκαλιού

Κόβουμε τα σύκα στη μέση, βάζουμε μέσα ένα κομμάτι χαλούμι και τυλίγουμε με μία φέτα μπέικον το καθένα.

Τα βάζουμε σε πυρέξ και αλείφουμε με το λιωμένο βούτυρο.

Ψήνουμε στους 200 βαθμούς μέχρι να πάρουν χρώμα.

Βάζουμε στο μούλι τα υλικά για τη βινεγκρέτ και ομογενοποιούμε.

Σε ένα μπολ βάζουμε τη σαλάτα, τα ψημένα σύκα κομμένα στη μέση ή στα τρία, το κουκουνάρι, τα ντοματίνια και περιχύνουμε τη βινεγκρέτ.



Γλυκόξινο χοιρινό με ρύζι με κουρκουμά και ρόδι

Για το χοιρινό:

½ κιλό χοιρινό λαιμό κομμένο σε
λεπτές μακρόστενες λωρίδες
1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
1 κ.σ βούτυρο
2 κ.σ ελαιόλαδο
1 ποτήρι κρασί Νάμα
Χυμό από μισό πορτοκάλι
Χυμό από 1 λεμόνι
2-3 κ.σ μουστάρδα
1 κ.γ ρίγανη
Αλάτι, πιπέρι

Αλατίζουμε το κρέας και το
αφήνουμε να σταθεί για 10-15 λεπτά.

Το τηγανίζουμε πολύ καλά σε
ηλιέλαιο. Στη συνέχεια βάζουμε σε
κατσαρόλα το βούτυρο με το
ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το
κρεμμύδι και την πιπεριά.
Προσθέτουμε το κρέας και το
γυρνάμε δυο τρεις φορές μέσα στην
κατσαρόλα. Σβήνουμε με το κρασί
και χαμηλώνουμε τη φωτιά για να
σιγοβράσει κανένα 10λεπτο. Έπειτα
προθέτουμε το χυμό πορτοκαλιού
και λεμονιού. Σε ένα μπολάκι
αραιώνουμε τη μουστάρδα και την
προσθέτουμε κι αυτή.
Αλατοπιπερώνουμε και μόλις
σβήσουμε ρίχνουμε τη ρίγανη.

Για το ρύζι:

1 μικρό κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
1 κ.σ βούτυρο
1 κ.σ ελαιόλαδο
2 ½ φλ.τσ ζωμό κοτόπουλο
Χυμό από μισό λεμόνι
Αλάτι, πιπέρι
1 κ.γ. κουρκουμά
2 κ.σ μαύρες σταφίδες
2 κ.σ ρόδι
4 κ.σ άσπρα αμύγδαλα καβουρντισμένα
1 φλ.τσ κίτρινο ρύζι



Cheesecake με γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Βάση:

1 πακέτο πτι-μπερ

1 φλ. του καφέ καρύδια ή φουντούκια

150-200 γρ. βούτυρο

Λιώνουμε το βούτυρο, αλέθουμε τα μπισκότα με τους ξηρούς καρπούς και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Το μίγμα θα πρέπει να είναι σαν βρεγμένη άμμος. Το στρώνουμε σε ένα ταψάκι και το πατάμε πολύ καλά.

Κρέμα:

500 γρ. τυρί κρέμα

250γρ. κρέμα γάλακτος

125 γρ. ζάχαρη

1 σφηνάκι κονιάκ

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζαχάρη ώσπου να γίνει σαν γιαούρτι, προσθέτουμε το τυρί, το κονιάκ και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Απλώνουμε πάνω από τη βάση και βάζουμε στο ψυγείο.

Σερβίρουμε με γλυκό βύσσινο.

