



Minois
Village

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

της κας Μιμής

recipes by Mimi



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

με λίγα λόγια... αλλιώς
απορίες στο skype (minois-village) ή στο mimidanou@windowslive.com

της κας Μιμής
recipes by Mimi



Μελιτζανοσαλάτα

4 μελιτζάνες
1 -2 σκελίδες σκόρδο
ψιλοκομμένο μαϊντανό
1/2- 1 ποτήρι του κρασιού λάδι
αλάτι και πιπέρι

Πλένουμε τις μελιτζάνες. Τις σκουπίζουμε για να στεγνώσουν. Τις τρυπάμε με το πιρούνι και τις βάζουμε στο φούρνο μέχρι να μαλακώσουν.

Τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε κομματάκια. Βγάζουμε τα σπόρια και τις αφήνουμε στο σουρωτήρι να στραγγίσουν για μία ώρα.

Τις βάζουμε σε μπωλ με μία σκελίδα σκόρδο περασμένο από την πρέσα, ψιλοκομμένο μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, ξύδι και λάδι και ανακατεύουμε ελαφριά.

Χταποδάκι Παριανό

1 χταπόδι
1 1/2 μεγάλο ποτήρι κόκκινο κρασί
1 ποτήρι παρθένο ελαιόλαδο
2 φύλλα δάφνης
4-6 κόκκους μαύρο πιπέρι

Πλένουμε το χταπόδι. Κόβουμε την σκούφια την ξεπετσιάζουμε και την κόβουμε σε δύο κομμάτια. Σκίζουμε τα πλοκάμια με το χέρι.

Το βάζουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε την δάφνη και το πιπέρι. Όταν σωθεί το νερό που βγάζει το χταπόδι το σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε λίγο λίγο ζεστό νερό μέχρι να μαλακώσει το χταπόδι και να εξατμιστούν όλα τα υγρά. Προσθέτουμε το λάδι και σβήνουμε την φωτιά.

Σερβίρουμε με σκορδαλιά που έχουμε προσθέσει νερό από το ζουμί του χταποδιού.

Aubergine dip

4 aubergines
1 -2 garlic cloves (or more if you like it)
parsley finely cut
1/2- 1 a wine glass of extra virgin olive oil
salt and pepper

Wash the aubergines. Pat them dry. Make holes in several places with a fork and bake them in the oven until soft

Skin them cut in cubes (not small) take the seeds out and let them in a strainer to let them drip for an hour.

Put them in a bowl with the garlic chopped, the parsley oil, and salt and pepper. Mix lightly with a fork.

Parian octopus Meze for ouzo

octopus
red wine
extra virgin oil
Bay leaves
black peppercorns

Wash the octopus. Cut the head. Remove its skin and cut it in two pieces. Separate the legs.

Put in a casserole with the bay leaves and pepper. When the juices of the octopus have evaporated add the wine and little by little extra hot water until octopus is tender. Let all the liquid evaporate and add the oil. Turn off the heat.

Serve with ayoli romatised with water from the cooking of the octopus.

Σκορδαλιά

3-4 φέτες πολύσπορο ψωμί
1 σκελίδα σκόρδο
1 φλυτζάνι καρύδια
1/2- 1 ποτήρι του κρασιού λάδι
ψιλοκομμένο μαϊντανό
αλάτι και πιπέρι

Βάζουμε 3-4 φέτες ψωμί πολύσπορο στο νερό. Τις στραγγίζουμε πιέζοντας τις να φύγει το νερό και τις βάζουμε σε blender με το σκόρδο και τα καρύδια. Προσθέτουμε το μαϊντανό, πιπέρι και λάδι.

Garlic dip

3-4 slices of wholemeal bread
1 garlic cloves (or more if you like it)
1 cup walnuts
1/2- 1 a wine glass of extra virgin olive oil
parsley finely cut
salt and pepper

Put 3-4 slices of wholemeal bread in water. Press them with hand in a strainer to remove water. Put them in a blender with a clove of garlic or garlic powder and 1 cup of walnuts. Add parsley salt and pepper and extra virgin olive oil. Blend well.

συνεχίζεται...

to be continued...





P.O. BOX 115, 84 400 Paros - Greece

• tel: (+30) 22840 22435, 22840 23555

• fax: (+30) 22840 22436

59, Davaki str., 156 69 Papagou,

Athens - Greece

• tel: (+30) 210 6531746, 210 6546515

• fax: (+30) 210 6531746

website: www.minois-village.gr

• e-mail: info@minois-village.gr