

Κοτόπουλο με λιαστές ντομάτες και παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

(Βασισμένο σε μια παραλλαγή συνταγής του Άγγελου Ρέντουλα)

Υλικά

- 4 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
- 3/5 φλιτζ. τσαγιού λιαστές ντομάτες
- 1 1/2 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 2 κουτ. σούπας μουστάρδα απαλή
- 5 κουτ. σούπας παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- 120 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Σε ένα βαθύ τηγάνι ή/και κατσαρόλα, σωτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά αφού το έχουμε ψιλοκόψει. Το αφαιρούμε από το τηγάνι και στο λάδι ρίχνουμε το κοτόπουλο έτσι ώστε να σωταριστεί και να ροδίσουν όλες οι πλευρές του (8 – 10 λεπτά ανάλογα το πάχος του κοτόπουλου και την ένταση της φωτιάς). Παράλληλα με το σωτάρισμα του κοτόπουλου, σε ένα μπλάντερ προσθέτουμε το κρεμμύδι που σωτάραμε, τις λιαστές ντομάτες, την μουστάρδα και το παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι. Αφού τα πολτοποιήσουμε, τα προσθέτουμε στο κοτόπουλο, προσθέτουμε αλατοπίπερο και ανακατεύουμε ελαφρά για 3 λεπτά έτσι ώστε να δέσει το κοτόπουλο με την σάλτσα.

Κουνέλι με vinaigrette παλαιωμένου ξιδιού με πετιμέζι

(Βασισμένο σε συνταγή της Ντίνας Νικολάου)

Υλικά

- 2 κουνέλια, βάρους περίπου 1.300 - 1.500 γρ. το καθένα, σε μερίδες
- 300 γρ. ξερά δαμάσκηνα
- 2 1/2 φλιτζ. τσαγιού ζωμός κότας



- 3 - 4 κουτ. σούπας αλεύρι
- 100 ml ελαιόλαδο
- 3 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, κομμένα στα 4
- 3 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 1½ φλιτζάνι παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- 1 κουτ. γλυκού ξερό θυμάρι, τριμμένο
- 1/2 κουτ. σούπας ξερό δεντρολίβανο, κοπανισμένο
- 2 δαφνόφυλλα
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μουλιάζουμε τα ξερά δαμάσκηνα στο ζωμό κότας για 30 λεπτά, να φουσκώσουν και να μαλακώσουν. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Αλευρώνουμε τις μερίδες του κουνελιού και τις τινάζουμε για να φύγει η περίσσεια αλευριού. Σε μια φαρδιά και ρηγή κατσαρόλα σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά στο λάδι τις μερίδες κουνελιού (σε 2 δόσεις, αν δεν χωράνε όλες μαζί), μέχρι να ροδίσουν καλά από όλες τις μεριές. Αποσύρουμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε με μια τρυπητή κουτάλα τις μερίδες του κρέατος σε ένα μεγάλο ταψί που να τις χωρά όλες σε μονή στρώση. Ξαναβάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και, στο λάδι που έχει απομείνει, σοτάρουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να γυαλίσουν λίγο. Ρίχνουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για άλλο 1 λεπτό και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αδειάζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας στο ταψί με το κουνέλι. Βάζουμε την κατσαρόλα και πάλι στο μάτι της κουζίνας και ρίχνουμε το παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι. Στραγγίζουμε τα δαμάσκηνα, ρίχνουμε το ζωμό τους στην κατσαρόλα (αφήνουμε τα δαμάσκηνα κατά μέρος) και ζεσταίνουμε το μείγμα σε δυνατή φωτιά, ξύνοντας τον πυθμένα της κατσαρόλας με ξύλινη σπάτουλα για να ξεκολλήσουν τα καμένα υπολείμματα από το τσιγάρισμα και να διαλυθούν μέσα στο υγρό. Μόλις τα υγρά πάρουν μια βράση, αποσύρουμε το σκεύος και τα αδειάζουμε στο ταψί. Προσθέτουμε το θυμάρι, το δεντρολίβανο, τα δαφνόφυλλα, αλατοπίπερο και βάζουμε το ταψί στο μεσαίο ράφι του φούρνου, ξεσκέπαστο. Ψήνουμε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια,

σκορπίζουμε τα δαμάσκηνα ανάμεσα στα κομμάτια του κρέατος, σκεπάζουμε το ταψί με ένα μεγάλο κομμάτι αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στην ίδια θερμοκρασία για 1 ώρα ακόμη, μέχρι να μαλακώσει το κουνέλι και να μείνει με τη σάλτσα του. Αν χρειαστεί, κατά το ψήσιμο προσθέτουμε λίγο ακόμη ζεστό ζωμό. Συνοδεύουμε με ταλιατέλες ή πουρέ πατάτας ή πατάτες τυλιγμένες με αλουμινόχαρτο που ψήνουμε στο φούρνο όση ώρα ψήνεται το κρέας. Ταιριάζει να συνοδεύσουμε με ένα απλό πλάφι με μπόλικο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Χοιρινές πανσέτες με θυμάρι, ελαιόλαδο και παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

(Μια παραλαγή συνταγής του Ηλία Μαμαλάκη)

Υλικά

- 12 μεσαίες πανσέτες χωρίς κόκαλο
- 1 φλιτζ τσαγιού ελαιόλαδο
- 3 κουτ σούπας παλαιωμένο ξύδι με πετιμέζι
- 2 κουτ σούπας σόγια σος
- 1 κουτ σούπας μέλι
- 1 κουτ σούπας θυμάρι
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Στο μπλέντερ του μίξερ ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το παλαιωμένο ξύδι με πετιμέζι, τη σάλτσα σόγιας και το μέλι. Τα κτυπάμε όλα μαζί να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα, παίρνουμε ένα πλαστικό δοχείο λίγο βαθύ και στρώνουμε μια σειρά από πανσέτες στριμωχτά. Τις περιχύνουμε με το μισό μίγμα της μαρινάδας και τις πασπαλίζουμε με το μισό θυμάρι. Τοποθετούμε από πάνω τις υπόλοιπες και αδειάζουμε το υπόλοιπο μίγμα και το υπόλοιπο θυμάρι. Τις αφήνουμε να μαριναριστούν τουλάχιστον για 2-3 ώρες για να πάρουν τα αρώματα των υλικών. Ψήνουμε τις πανσέτες σε αντικολητικό τηγάνι ή στη σχάρα του φούρνου μέχρι να ροδοκοκκινίσουν και από τις δυο πλευρές. Που



και που τις περιχύνουμε με τη μαρινάδα που έχει μείνει. Σερβίρουμε στα πιάτα από 2 πανσέτες και γαρνίρουμε με πουρέ, ρύζι ή βραστά λαχανικά.

Πουρές γλυκοπατάτας με παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

(Βασισμένο σε μια παραλλαγή συνταγής του Γιάννη Λουκάκου)

- 1,6 κιλά γλυκοπατάτες
- 100 γρ. βούτυρο καβουρδισμένο
- 30 ml παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- αλάτι

Τυλίγουμε τις γλυκοπατάτες με αλουμινόχαρτο και τις τοποθετούμε σε ένα ταψί. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C, μέχρι να μαλακώσουν τελείως για 45 λεπτά περίπου. Μόλις κρυώσουν λίγο, τις ξεφλουδίζουμε και τις περνάμε από μύλο ή από ένα μπλέντερ μέχρι να πολτοποιηθούν τελείως. Εάν ο πουρές έχει πολλά υγρά, τον τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα, σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά, ανακατεύοντάς τον συχνά. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και μαγειρεύουμε το βούτυρο μέχρι να καβουρδιστεί ελαφρώς και να αποκτήσει έντονο άρωμα. Προσθέτουμε τον πουρέ, το παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι, το αφήνουμε 1-2 λεπτά να δέσει και αλατίζουμε. Διατηρούμε ζεστό μέχρι το σερβίρισμα ή κρυώνουμε γρήγορα και τον διατηρούμε στο ψυγείο.

Χοιρινό με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα με παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

(Βασισμένο σε μια παραλλαγή συνταγής του Γιάννη Λουκάκου)

Υλικά

- 1,2 κιλά χοιρινό κόντρα, κομμένο σε χοντρές μπριζόλες
- 800 γρ. άλμη
- ελαιόλαδο για τη σχάρα
- 600 γρ. πουρέ από γλυκοπατάτα με παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- 50 γρ. βούτυρο
- 180 ml παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι (100 ml για τις μπριζόλες και 80 ml για την σάλτσα)
- 180 γρ. ζωμό κοτόπουλο
- 20 γρ. ξύσμα λεμόνι
- 40 γρ. σταφίδες μαύρες
- θυμάρι, ψιλοκομμένο
- αλάτι

Μαρινάρουμε τις μπριζόλες στην άλμη για 24 ώρες, διατηρώντας στο ψυγείο. Αποσύρουμε από την άλμη και στεγνώνουμε. Λαδώνουμε ελαφρά και τοποθετούμε στη σχάρα. Ψήνουμε και από τις δύο πλευρές, αρχικά σε υψηλή θερμοκρασία και μετά σε χαμηλότερη. Εναλλακτικά, μπορούμε να ψήσουμε τις μπριζόλες στο τηγάνι. Και στις δύο περιπτώσεις, και αν οι μπριζόλες είναι χοντρές, μπορούμε να τελειώσουμε το μαγείρεμά τους σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C. Συνοδεύουμε με τον πουρέ γλυκοπατάτας. Για τη σάλτσα από παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι: Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και καβουρδίζουμε μέχρι να πάρει απαλό χρυσοκαφετί χρώμα και να μυρίσει έντονα. Προσθέτουμε το ξίδι (προσοχή, θα αφρίσει) και στη συνέχεια τον ζωμό και τις σταφίδες. Μαγειρεύουμε για 2

λεπτά περίπου και προσθέτουμε το ξύσμα λεμόνι. Αλατίζουμε και προσθέτουμε τα βότανα

Μοσχαρίσιο συκώτι με μέλι και παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

Υλικά

- Συκώτι μοσχαρίσιο (περίπου 900 γραμμάρια)
- 4 κουτ. σούπας παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- 1 κουτ. γλυκού μέλι
- 75 ml ελαιόλαδο
- ¼ κουτ. γλυκού δενδρολίβανο
- ¼ κουτ. γλυκού ρίγανη τριμμένη
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Πλένουμε το συκώτι, το κόβουμε σε σχετικά μεγάλες μακρόστενες λωρίδες, το αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε τα αρωματικά και το τοποθετούμε σε ένα ταψάκι. Μέσα σε ένα μπολ κτυπάμε το ξύδι, το μέλι και το λάδι. Περιχύνουμε με αυτό το μείγμα το συκώτι και το ψήνουμε στους 220 βαθμούς με αέρα, με την σχάρα στη μέση, για 20 λεπτά περίπου. Στην μέση του χρόνου γυρίζουμε το συκώτι και από την άλλη πλευρά για να ψηθεί ομοιόμορφα. Μπορούμε να γαρνίρουμε με καραμελωμένα κρεμμύδια σε παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι: σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα σε ροδέλες κρεμμύδια, προσθέτουμε παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να συμπυκνωθεί.

Χταπόδι πουγκί με παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι

Υλικά

- 1 χταπόδι (περίπου 1 κιλό)
- 4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας ξίδι παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι
- 1 κουτ. σούπας μέλι
- 1 δαφνόφυλλο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 πρέζα ρίγανη
- 2 μεγάλα κομμάτια αλουμινόχαρτο ή αντικολλητικό χαρτί ψησίματος

Καθαρίζουμε το χταπόδι και το βάζουμε ολόκληρο μέσα σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το παλαιωμένο ξίδι με πετιμέζι, το μέλι, το δαφνόφυλλο, το σκόρδο και τη ρίγανη κι ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί. Τοποθετούμε το χταπόδι σε αλουμινόχαρτο ή αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και το κλείνουμε σε σχήμα πουγκιού. Απαιτείται να αφήσουμε χώρο γιατί με το ψήσιμο φουσκώνει. Ψήνουμε για περίπου 1 ώρα και 15 έως 30 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος του χταποδιού και τον φούρνο και κατόπιν, το σερβίρουμε