

CHICKEN PANE SCALLOP

Ingredients

1 kg chicken breast

For the marinade (batter):

1 cup milk

A bit of white vinegar

2 teaspoons salt

1 teaspoon paprika (sweet or spicy, as desired)

1/2 teaspoon white pepper

1/2 teaspoon ginger

1 teaspoon onion powder

1 and 1/2 teaspoons garlic powder

A pinch of turmeric

For the scallop mixture:

Flour

Garlic powder

Onion powder

A pinch of turmeric

Ginger

Salt

Paprika

White pepper

Breadcrumbs

For the liquid mixture:

2 eggs

A pinch of white pepper

1 cup milk

For the potato wedges:

Potatoes

2 liters boiling water

A coffee cup's worth of white vinegar

1 tablespoon salt

A drizzle of olive oil

For the sautéed vegetables:

Carrots

Ingredients

Zucchini

Broccoli

Boiling water

1 teaspoon salt

Cold water (iced)

Butter

For the cocktail sauce:

Mayonnaise

A bit of honey

Ketchup

Sauce

Directions

لتحضير البتر (التتبيلة) : نضع في وعاء حليب ، القليل من الخل ، ملح ، بابريكا ، فلفل أبيض ، الزنجبيل ، بصل ، ثوم ، الكركم ونخلط المكونات جميعها. لتحضير قطع الدجاج : نحضر صدر الدجاج ، و نقطعه لثلاث شرائح بشكل عرضي، (وبعدئذ يتجيبوا شوكة و يتعملوا غرزات في كل قطعة من صدور الدجاج) و بعدها نضع قطع الدجاج في وعاء التتبيل و نتركه لمدة 4 ساعات في التلاجة. لتحضير خليط الاسكالوب (الخليط السائل) : في وعاء نضع بيض ، القليل من الحليب ، الفلفل الأبيض ونخلط المكونات جيداً. مرحلة التلحين : نحضر صدور الدجاج و نقوم بوضعها اولاً في وعاء الطحين (بحيث كل مكان من القطعة يأخذ الطحين)، ثم نضعها في الخليط السائل (وبيتأكدوا من تغطيتها كلها من الخليط)، ثم نضعها في وعاء البقسماط و نقوم بتوزيع البقسماط جيداً على قطعة الدجاج (حتى تبقى القشرة ملتصقة بقطعة الدجاج) ، ومن ثم نقوم بوضع الدجاج في التلاجة و نخرجها بعد مدة للتحضير (ملاحظة : يمكن قلي الدجاج بالزيت و يمكن استخدام القلاية الهوائية و يمكن وضعها في الفرن) . مرحلة القلي (قلي قطع الدجاج) : نقوم بوضع قطع الدجاج في صينية الفرن و نضع فوق كل قطعة القليل من الزيت أو بعض الزبدة ثم ندخل الصينية إلى الفرن (حتى التحميص). لتحضير البطاطا (بطاطا و بجزر) : نقوم بغسل البطاطا جيداً و تنشيفها ثم نقطع البطاطا (بقشرها) لنصفين كل نصف أربع قطع وونقوم بوضع البطاطا بوعاء الماء (حتى ما تسود البطاطا معكم)، ثم نغسل البطاطا جيداً لنخرج منها جميع النشأ الموجود فيها ، ومن ثم في وعاء على النار نضع ماء و نتركه حتى الغليان ، وبعدها نضيف ملح ، خل ابيض (مقدار فنجان من القهوة من الخل الأبيض)، ثم نضيف قطع البطاطا لمدة 4 دقائق (بعد غليان الماء) حتى تستوي ٦٠ بالمئة تقريباً ، وبعدها نقوم بتشغيل الفرن على أعلى حرارة (من الأعلى و الأسفل)، ثم نخرج البطاطا و نقوم بتصفيتها من الماء و وضعها على مناديل المطبخ ، ونضع عليها القليل من زيت الزيتون و نقلبها ثم نضعها في الفرن حتى التحميص. لتحضير خضار السوتيه : ماء مغليه و نضع القليل من الملح ، ثم نقطع 4 حبات من الكوسا ، حبتين من الجزر ، و نضعهم في الماء المغلي لمدة 4 دقائق بعد وضع الخضار في الماء المغلي لمدة 4 دقائق ، نضع البروكلي لمدة دقيقة واحدة فقط، وبعدها نضعهم في وعاء فيه ماء بارد (لحتى توقفوا عملية الاستواء و يصلوا محافظين على لونها)، ثم نقوم بتحميمهم مع القليل من الزبدة ، و القليل من الملح (فيكم تضيفوا فلفل ابيض او بابريكا حسب الرغبة) ، وبعدها تصبح الخضار جاهزة . لتحضير الصوص: في وعاء نضع مايونيز ، كتشب ، نقطة من العسل ، صوص و نخلط جميع المكونات.

C H E F O M A R

Bon Appetit!