

1. Kachní stehna s melounem

Suroviny:

2 kachní stehna

2 lžíce medu

1 lžíce sojové omáčky

oregáno

20 vykrájených kuliček z bezpečového melounu BOUQUET

Postup:

V nepřilnavé pánvi a bez oleje osmažíme na polovičním ohni kachní stehna. Nejdříve ze strany s kůží, cca 6 minut, kdy sléváme pryč tuk, který pouštětí, abychom dosáhli křupavé kůže. Slijeme všechnen tuk, který stehna pustila, a otočíme je. Smažíme další cca 4 minuty z druhé strany. Přidáme med a sojovou omáčku.

Vykrajujeme z melounové dužniny kuličky, které smažíme na pánvi cca 1 minutu. Vypneme plamen, necháme je odpočinout, aby stehna a meloun zkaramelizovaly v teple pánve. Servírujeme kuličky a stehno na talíř, ozdobíme oreganem. Ihned podáváme.



1. Muslo de pato con sandía

Ingredientes:

2 muslos de pato

2 cucharada de miel

1 cucharada de salsa de soja

orégano

20 bolitas de sandía sin semilla BOUQUET

Preparación:

En una sartén antiadherente freír los muslos de pato a fuego medio y sin aceite; primero del lado de la piel, unos 6 minutos, y retirar la grasa que se desprenda para poder lograr una piel crocante. Retirar toda la grasa que se haya desprendido y dar vuelta los muslos. Freír otros 4 minutos del otro lado. Agregar la miel y la salsa de soja.

Cortar bolitas de la pulpa de la sandía y freírlas en la sartén 1 minuto. Apagar el fuego, dejar reposar para que los muslos y la sandía se caramelicen en la sartén caliente. Poner los muslos y las bolitas en un plato y servir de inmediato.



3. Dětské melounové lívancové sendviče

Suroviny:

8 borůvkových lívanců (8 cm v průměru) ochlazených na pokojovou teplotu
šálek smetanové zmrzliny
6 plátků melounu BOUQUET bez pecek - 1,5-2cm silných a 8 cm v průměru, zbavených přebytečné šťávy

Postup:

Naneseme stejnoměrně smetanovou zmrzlinu na každý lívanec. Položíme 2 z nich zmrzlinou nahoru na servírovací talíř. Plátek melounu dáme na každý zmrzlinový lívanec, takto střídáme, dokud nebudeme mít sendvič složený ze 4 lívanců a tří kusů melounu. Na horní lívanec přidáme lžičkou zmrzlinu a ozdobíme borůvkami. Ihned servírujeme nebo přikryjeme a zchladíme v mrazničce do doby, než budeme servírovat.



Bocadillos infantiles de panqueque y sandía

Ingredientes:

8 panqueques de arándanos (8 cm de diámetro) a temperatura ambiente
una taza de helado crema
6 rebanadas de sandía BOUQUET sin semilla – 1,5-2cm de espesor y 8cm de diámetro sin demasiado jugo

Preparación:

Poner la misma cantidad de helado en cada panqueque. Poner dos de ellos con helado encima en un plato. Agregar una rebanada de sandía en cada panqueque con helado y alternar de esta manera hasta tener 4 panqueques en cada bocadillo. En el panqueque de arriba, agregar una cucharita de helado y adornar con arándanos. Servir de inmediato o guardar en el congelador hasta servir.

