

鷹嘴豆脆條

食譜由 Moxie Hong Kong 主廚 Michael Smith 設計

做法

- 01 製作醬汁。將醬汁材料以食品加工機混合，備用。
- 02 將韭葱切成7厘米長，煮7分鐘，然後燒烤直至香氣散發，備用。
- 03 製作豆餅。將水煲滾，然後加入玉米粉、鷹嘴豆粉、鹽、大蒜及橄欖油，一邊攪拌一邊煮10分鐘。
- 04 離火後，加入芫荽。
- 05 將混合物放在鋪有牛油紙的焗盤上，靜置放涼最少四小時。
- 06 冷卻並凝固後，切成所需的形狀。
- 07 撒上少量玉米粉後，然後每面煎2分鐘直至上色。
- 08 將鷹咀豆餅放於碟上，再伴以紅椒杏仁醬及燒烤韭葱，即可享用。

材料

鷹嘴豆粉	250克
玉米粉	65克
鹽	20克
大蒜	15克
芫荽	20克
水	950毫升
特級初榨橄欖油	15毫升
韭葱	1棵

紅椒杏仁醬

杏仁(切片)	10克
大蒜	2粒
番茄醬	2湯匙
紅酒醋	2湯匙
紅燈籠椒(輕烤及去皮)	250克
芫荽(切碎)	2湯匙
卡拉布里亞辣椒醬	1/2茶匙

網上教學短片



FOLLOW US NOW!



Miele Hong Kong



Miele



Miele_hk



30 分鐘



2 人份



CHICKPEA PANISSE

Courtesy recipe by Chef Michael Smith from Moxie Hong Kong

METHOD

- 01 Make the Romesco Sauce. Mix all ingredients of Romesco with a food processor. Set aside.
- 02 Cut leeks to 7 cm long and boil for 7 minutes. Charred then set aside.
- 03 Make the chickpea panisse. Bring water to a boil. Add cornmeal, chickpea flour, salt, garlic and oil into water, and cook for 10 minutes whilst whisking.
- 04 Remove from heat, then add parsley.
- 05 Set the mixture in a lined tray and let cool for at least 4 hours.
- 06 After cool and set, portion the patty into desired shape.
- 07 Dust with cornmeal on top. Then pan fry on each side for 2 minutes or until nicely coloured.
- 08 Plate the panisse. Add sauce and charred leeks on side. Ready to serve.

INGREDIENTS

Chickpea Flour	205 g
Cornmeal	65 g
Salt	20 g
Garlic	15 g
Parsley	20 g
Water	950 ml
Extra Virgin Olive Oil	15 ml
Leek	1 pc

Romesco

Almonds (Sliced)	100 g
Garlic	2 cloves
Tomato Paste	2 tbsp
Red Wine Vinegar	2 tbsp
Red Pepper (Roasted and Peeled)	250 g
Parsley (Chopped)	2 tbsp
Calabrian Chilli Paste	1/2 tsp

Online Cooking
Demonstration Videos



FOLLOW US NOW!



30 mins

2 persons