



Βαγγέλης Δρίσκας



Βαγγέλης Δρίσκας

Ο Βαγγέλης Δρίσκας γεννήθηκε στην Κομοτηνή. Τα οικογενειακά εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία καθόρισαν την επαγγελματική του πορεία.

Μετά από μία πετυχημένη και βραβευμένη πορεία ως Chef σε μεγάλα εστιατόρια, από το 2000 ξεκίνησε τα σεμινάρια μαγειρικής και τις εμφανίσεις του στην τηλεόραση.

Από το 2011 παρουσιάζει τις δικές του εκπομπές μαγειρικής και μέχρι σήμερα έχει σχεδόν καθημερινή παρουσία στην τηλεόραση. Το πάθος του είναι τα ταξίδια, που έγιναν η αφορμή για να συγκεντρώσει μοναδικές συνταγές και γνώσεις από όλα τα μέρη του κόσμου και την Ελλάδα, τις οποίες μοιράζεται με το κοινό μέσα από τις εκπομπές και τα βιβλία του. Είναι συγγραφέας επτά εξαιρετικά επιτυχημένων βιβλίων μαγειρικής (Εκδόσεις Πατάκη).

Τα δύο πιο πρόσφατα βιβλία του είναι το «Happy Buddha. Ιστορίες και συνταγές από τα ταξίδια μου στην Ασία» και το «Chef στην κουζίνα σας. Κλασική μαγειρική του αύριο». Είναι ο μοναδικός Έλληνας συγγραφέας που όλα του τα βιβλία έχουν βραβευτεί με διεθνή βραβεία στον διαγωνισμό βιβλίων μαγειρικής Gourmand World Cookbook Awards.

Έχει δημιουργήσει την πετυχημένη σειρά προϊόντων «ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ».

Η εταιρεία του, d.t.k., εξειδικεύεται στην παραγωγή τηλεοπτικών προγραμμάτων, στην παραγωγή προϊόντων, στα εταιρικά events και στις εκδόσεις με άξονα τη γαστρονομία, ενώ παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες σε επαγγελματίες του κλάδου της εστίασης και των εταιρειών τροφίμων.

Κροκέτες με prosciutto cotto

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 600 γρ. πατάτες
- 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- 200 γρ. φιλοκομμένο prosciutto cotto
- 3 αβγά
- 5-6 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη
- 200 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση
- 300 γρ. πάνκο
- ανθός αλατιού σε νιφάδες
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λάδι για τηγάνισμα



Εκτέλεση

Καθαρίστε τις πατάτες, κόψτε τες σε μικρά κομμάτια και βράστε τες σε αλατισμένο νερό για 15 λεπτά.

Στραγγίστε τες και πολτοποιήστε τες.

Βάλτε σε ένα μπολ τις πατάτες, 1 αβγό, τη ρίγανη φιλοκομμένη, τη γραβιέρα, το prosciutto cotto, λίγο αλάτι και πιπέρι και ζυμώστε το μείγμα.

Πλάστε τις κροκέτες και μετά περάστε τες διαδοχικά από το αλεύρι, τα 2 αβγά που περίσσεψαν ελαφρώς χτυπημένα και τέλος το πάνκο.

Τηγανίστε σε καυτό λάδι και αφήστε σε χαρτί κουζίνας να στραγγίσουν.



Αλμυρό φλαν τυριών

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 1 φόρμα 20 εκ.)

Για τη ζύμη

- 250 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση
- 150 γρ. κρύο αγελαδινό βούτυρο
- 1 αβγό
- 1 κουτ. γλυκού ανθός αλατιού

Για την κρέμα τυριών

- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 300 γρ. τριμμένη φέτα
- 6 αβγά
- 300 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κουτ. σούπας αλεύρι για κάθε χρήση
- 1 κουτ. γλυκού ανθός αλατιού

Εκτέλεση

Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια. Βάλτε σε ένα μπολ το αλεύρι, τον ανθό αλατιού και το βούτυρο και τρίψτε τα υλικά με τα δάχτυλά σας μέχρι να γίνουν λεπτά ψίχουλα.

Προσθέστε το αβγό και ζυμώστε το μείγμα.

Αν είναι τριφτό, προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό.

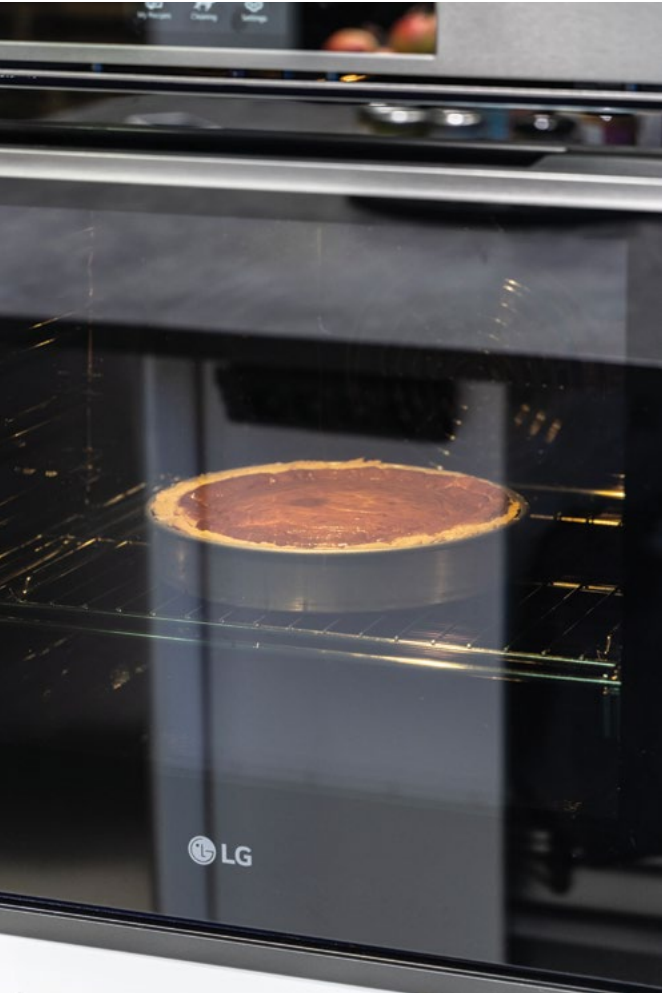
Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες, σε στρογγυλό φύλλο με διάμετρο 26 εκατοστά.

Απλώστε την σε φόρμα για τάρτες, καλύπτοντας τα τοιχώματα.

Αφήστε την ζύμη στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσετε τη γέμιση.

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα αβγά με το τυρί κρέμα, την φέτα, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι και τον ανθό αλατιού. Αδειάστε το μείγμα στην φόρμα και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, σε αέρα και αντιστάσεις, για 45 λεπτά.

Αφήστε το φλαν να σταθεί για 30 λεπτά, πριν το κόψετε σε μερίδες.



Νιόκι με σολομό και σπανάκι

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 500 γρ. νιόκι
- 500 γρ. φιλέτο φρέσκου σολομού
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- ξύσμα από 2 λεμόνια
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος άνηθος
- 2 σφηνάκια βότκα
- 150 γρ. μασκαρπόνε
- 100 ml από το νερό που έβρασαν τα νιόκι (για τη σάλτσα)
- 100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 100 γρ. baby σπανάκι
- ελαιόλαδο
- ανθός αλατιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Εκτέλεση

Ξεκινήστε με τα νιόκι:

Βάλτε 1,5 λίτρο νερό στην κατσαρόλα, αλατίστε και όταν πάρει βράση, ρίξτε τα νιόκι.

Όταν ανέβουν στην επιφάνεια, είναι έτοιμα για να τα ενώσετε με την σάλτσα.

Όσο βράζουν τα νιόκι, κόψτε το φιλέτο του σολομού σε μικρότερα κομμάτια.

Σε 3-4 κουταλιές ελαιόλαδο, σοτάρετε το κρεμμύδι και το φιλέτο του σολομού.

Προσθέστε τον άνηθο, το ξύσμα λεμονιού και σβήστε με την βότκα.

Ρίξτε το μασκαρπόνε, προσθέστε 100 ml από το νερό στο οποίο έβρασαν τα νιόκι, ανακατέψτε, προσθέστε το baby σπανάκι και την παρμεζάνα, ρίξτε τα νιόκι και αρκετό φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Φιλέτο με σάλτσα πορτσίνι

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 1 ενιαίο κομμάτι μοσχαρίσιου φιλέτου των 800 γρ.
- 30 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι
- 150 γρ. μανιτάρια σιμέτζι
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένο
- 1 κουτ. γλυκού θυμάρι
- 2 σφηνάκια μπράντι
- 200 ml ζωμός κρέατος
- 50 γρ. βούτυρο
- ανθός αλατιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Εκτέλεση

Μουλιάστε τα πορτσίνι σε 200 ml χλιαρό νερό για 30 λεπτά. Αφού τα στραγγίξετε, κρατήστε το νερό που μούλιασαν και κόψτε τα, αν είναι μεγάλα, σε μικρότερα κομμάτια. Κόψτε τα μανιτάρια σιμέτζι από την ρίζα τους.

Σοτάρετε στο βούτυρο το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μανιτάρια σιμέτζι για λίγα λεπτά. Ρίξτε τα μουλιασμένα και ψιλοκομμένα πορτσίνι και σβήστε με το μπράντι. Μετά από 2-3 λεπτά ρίξτε την μισή ποσότητα από το νερό που μούλιασαν τα μανιτάρια και αλατοπιπερώστε.

Αφήστε σε μέτρια ένταση για 5-6 λεπτά μέχρι σχεδόν να στεγνώσει η σάλτσα. Ρίξτε τον ζωμό και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά ακόμη.

Αν η σάλτσα είναι αραιή, αφήστε την για λίγα λεπτά ακόμη στην εστία μέχρι να δέσει.

Αλείψτε το φιλέτο με λίγο ελαιόλαδο και ψήστε το στην ρύθμιση του φούρνου LG για μοσχαρίσιο φιλέτο (250°C για 25 λεπτά). Ακολουθήστε τις οδηγίες στο panel για να το γυρίσετε και από την άλλη πλευρά. Εναλλακτικά, ψήστε το σε αντικολλητικό τηγάνι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Κόψτε το φιλέτο σε φέτες ή σε 4 μερίδες, αλατοπιπερώστε το και συνοδέψτε το με την σάλτσα.

