



Γεωργιάννα Χιλιαδάκη



Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη, γεννημένη στην Αθήνα, είναι μια διακεκριμένη σεφ, γνωστή για τη μοντέρνα προσέγγισή της στην ελληνική κουζίνα. Είναι η μοναδική γυναίκα σεφ στην Ελλάδα που έχει τιμηθεί με δύο αστέρια Michelin. Το 2009, συνίδρυσε το Funky Gourmet στην Αθήνα, ένα avant-garde εστιατόριο που γρήγορα απέσπασε εξαιρετικές κριτικές. Το 2012, το εστιατόριο κέρδισε το πρώτο του αστέρι Michelin και το 2014 το δεύτερο, καθιστώντας το ένα από τα μόλις δύο εστιατόρια στην Ελλάδα που είχαν αυτή τη διάκριση εκείνη την εποχή. Το 2014, με την ομάδα της άνοιξε το OPSO στο Λονδίνο, ένα εστιατόριο με concept ελληνικής κοινωνικής γαστρονομίας, το οποίο αναγνωρίζεται από τον Οδηγό Michelin από το 2016. Το 2018, εγκαινίασαν το Pitta Bun στο Carnaby του Λονδίνου, προσφέροντας μια σύγχρονη εκδοχή του ελληνικού street food. Το 2017, αναδείχθηκε Καλύτερη Γυναίκα Σεφ στην Ελλάδα και κατέκτησε την 4η θέση παγκοσμίως στη λίστα The Best Chef Awards. Η γαστρονομική της φιλοσοφία βασίζεται στην επαναπροσέγγιση των παραδοσιακών ελληνικών γεύσεων μέσω μοντέρνων τεχνικών, δημιουργώντας καινοτόμες και αισθητηριακές γαστρονομικές εμπειρίες.

Από το 2021 και έπειτα, η Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη με την ομάδα της, μοιράζεται την πολυετή της εμπειρία τόσο στο χώρο της μαγειρικής όσο και της εστίασης γενικότερα ως Consultant Chef σε πάρα πολλά και ποικίλα project τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας. Από το Βελιγράδι μέχρι και την Κρήτη, έχει αναλάβει το consulting σε διαφορετικά εστιατόρια, τα οποία γνωρίζουν μεγάλη επιτυχία. Συγκεκριμένα στην Αττική, επιμελείται τα menu στο Geco το οποίο βρίσκεται στο ξενοδοχείο Gatsby στο κέντρο της Αθήνας, στις σουίτες του 8ου ορόφου στον όμιλο ΙΑΣΩ και σε ένα φιλόξενο και ζεστό νέο χώρο το YABOO, στην Ακτή Κονδύλη στον Πειραιά. Παράλληλα, η Chef όντας η ίδια πολυπράγμων, έχει τελέσει και ως Λέκτορας στο Πανεπιστήμιο του Harvard, στο μάθημα Culinary Psychology το Φεβρουάριο του 2021 και Μάρτιο 2022.

Τον Νοέμβριο του 2024, η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη άνοιξε το Iodio στο Κολωνάκι. Αυτό το εστιατόριο, εστιασμένο στη θάλασσα, ξεχωρίζει για την υψηλή ποιότητα πρώτων υλών, τα ωμά πιάτα και τις δημιουργίες σε ξυλόφουρνο, πάντα με έντονο το στοιχείο των σύγχρονων ελληνικών γεύσεων.

Επιπλέον, έχει χτίσει ένα πολύ δημοφιλές και ισχυρό Instagram account @georgianna_hiliadaki, όπου μαγειρεύει για τους διαδικτυακούς φίλους της, εμπνέοντάς τους και χαρίζοντάς τους ιδιαίτερες συνταγές και δημιουργικότητα!

Ribeye sandwich

από τη Γεωργιάνα Χιλιαδάκη

Άτομα: 1 μερίδα
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα
Χρόνος μαγειρέματος: 30΄

Για τη σάλτσα ταρτάρ (για περισσότερες μερίδες):

250γρ. μαγιονέζα, 75γρ. κάπαρη
ξαρμυρισμένη & ψιλοκομμένη, 50γρ.
μουστάρδα, 50γρ. γιαούρτι στραγγιστό,
50γρ. αγγουράκι τουρσί ψιλοκομμένο,
2.5γρ. κύμινο σε σκόνη

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε μια μπασίνα, τοποθετούμε όλα τα υλικά. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως. Μεταφέρουμε σε πλαστικό δοχείο και καλύπτουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνεια της σάλτσας. Διατηρούμε στο ψυγείο για έως 7 ημέρες.



Για το στήσιμο πιάτου:

Για το ribeye: 150γρ. ribeye μοσχάρι,
αλάτι ψιλό και πιπέρι λευκό τριμμένο
όσο χρειαστεί για το αλατοπιπέρωμα,
10γρ. ελαιόλαδο, 1γρ. ανθός αλατιού,
0.2γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο, 0.3γρ.
χυμός λεμονιού σουρωμένος

Για το ψωμί: 10γρ. βούτυρο , 2 φέτες
ψωμί κομμένες σε 2 cm πάχος

Για το sandwich: 45γρ. σάλτσα ταρτάρ,
20γρ. κρεμμύδι ωμό & κομμένο σε
λεπτές φέτες, 30γρ. ντομάτα κομμένη
σε λεπτές φέτες, 1 τεμ. πιπεριά
jalapeño κομμένη σε πολύ λεπτές
φέτες, 1.5γρ. φύλλα κόλιανδρου,
8γρ. ρόκα baby, 5γρ. ελαιόλαδο,
0.3γρ. αλάτι ψιλό

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Αλατοπιπερώνουμε καλά το κρέας από όλες τις πλευρές. Ζεσταίνουμε το τηγάνι σε δυνατή φωτιά με ελαιόλαδο. Σοτάρουμε το ribeye για 2 λεπτά από κάθε πλευρά, ώστε να αποκτήσει σωστό χρώμα. Αφαιρούμε από το τηγάνι και αφήνουμε το κρέας να ξεκουραστεί. Κόβουμε σε λεπτές φέτες και δίνουμε γεύση με ανθό αλατιού, λευκό πιπέρι και χυμό λεμονιού. Αλείφουμε το ψωμί με βούτυρο. Ψήνουμε σε τηγάνι με μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσει και από τις δύο πλευρές.

Στήσιμο sandwich:

Αλείφουμε 30γρ. σάλτσα ταρτάρ στη φέτα ψωμιού που θα χρησιμοποιήσουμε ως βάση. Αλείφουμε τα υπόλοιπα 15γρ. στη φέτα ψωμιού που θα χρησιμοποιήσουμε ως καπάκι. Τοποθετούμε στη βάση: Κρεμμύδι, ντομάτα, το Ribeye και την πιπεριά jalapeño. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τον κόλιανδρο και τη ρόκα με ελαιόλαδο και αλάτι και τα προσθέτουμε πάνω από το κρέας. Κλείνουμε το σάντουιτς με τη δεύτερη φέτα ψωμιού. Τοποθετούμε το σάντουιτς σε ξύλο σερβιρίσματος. Συνοδεύουμε με τις τηγανητές πατάτες.



Μπακαλιάρος σκορδαλιά

από τη Γεωργιάνα Χιλιαδάκη

Άτομα: 3 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 30’
Χρόνος μαγειρέματος: 1,5 ώρα

Για την σκορδαλιά:

400γρ. ψωμί σίκαλης χωρίς κόρα
ζυγισμένο αφού το έχουμε μουλιάσει
με λίγο νερό, 20γρ. σκελίδες σκόρδου,
500γρ. νερό, 20γρ. αλάτι ψιλό, 240γρ.
καρύδι ψίχα, 40γρ. ξύδι sherry, 100γρ.
ελαιόλαδο, 500γρ. ηλιέλαιο.

Μέθοδος προετοιμασίας:

Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός
από το ηλιέλαιο στο μπλέντερ και
χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα. Μόλις
ομογενοποιηθούν προσθέτουμε σιγά
σιγά και το ηλιέλαιο και συνεχίζουμε να
χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι το
μείγμα να γίνει κρεμώδες. Κρατάμε σε
μπολ στο ψυγείο με πατητή μεμβράνη.



Για τα παντζάρια:

Παντζάρια πλυμένα, ελαιόλαδο, ανθός
αλατιού, λευκό πιπέρι, αλάτι, ξύδι
sherry

Μέθοδος προετοιμασίας:

Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο
και ανθό αλατιού κάθε ένα
παντζάρι χωριστά. Τυλίγουμε σε
αλουμινόχαρτο. Τα βάζουμε σε ένα
ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους
180°C-200°C για 50’ περίπου ανάλογα
με το μέγεθος.

Μόλις μαγειρευτούν καλά μέσα, τα
καθαρίζουμε και τα κόβουμε στα 8, τα
ραντίζουμε με ελαιόλαδο αλάτι, πιπέρι
και ξύδι sherry.

Για το κουρκούτι μύρας:

150γρ. αλεύρι, 25γρ. baking powder,
50γρ. corn-flour, 260γρ. μύρα, 1.2 γρ.
αλάτι

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε
όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει ένας
παχύρευστος χυλός και αφήνουμε
να κρυώσει πολύ καλά στο ψυγείο,
τουλάχιστον για ½ ώρα.

Για τον μπακαλιάρο:

1 μπακαλιάρος φρέσκος 700-900γρ.
περίπου, αλάτι ψιλό, ηλιέλαιο για το
τηγάνισμα, κουρκούτι μύρας

Μέθοδος προετοιμασίας:

Φιλετάρουμε το ψάρι σε 2 καθαρά
φιλέτα, χωρίς κόκκαλα και δέρμα και
το κόβουμε σε ό,τι μέγεθος θέλουμε,
αλατίζουμε καλά. Παράλληλα σε
μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά
ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο, ώστε να
κάψει καλά. Περνάμε τα κομμάτια ψάρι
από το κουρκούτι, αφαιρώντας το
επιπλέον. Βουτάμε στο ηλιέλαιο και
τηγανίζουμε μέχρι να κάνει μια πολύ
όμορφη χρυσαφένια κρούστα για 7-10’.

Σερβίρουμε με ψητά παντζάρια και
σκορδαλιά!



Σεφταλιά μπακαλιάρου

από τη Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Άτομα: 8 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ημέρα
Χρόνος μαγειρέματος: 50΄

Για τη μπόλια:

1 κιλό μπόλια, 1 λίτρο νερό, 200γρ. ξύδι

Μέθοδος προετοιμασίας:

Τοποθετούμε την μπόλια μέσα στο νερό με το ξύδι και την αφήνουμε να μουλιάσει για ένα βράδυ. Αφαιρούμε την μπόλια από το νερό και τη στεγνώνουμε ελαφρώς. Ξεχωρίζουμε τα τμήματα με παχύ στρώμα λίπους και χρησιμοποιούμε μόνο τα λεπτά, διάφανα και καθαρά κομμάτια.

Για το κρεμμύδι κονφί:

500γρ. κρεμμύδι (κομμένο σε καρέ),
500γρ. ελαιόλαδο

Μέθοδος προετοιμασίας:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί σε μια κατσαρόλα. Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά, στην άκρη της εστίας, για περίπου 45΄, μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διαφανές και μαλακό, χωρίς να πάρει χρώμα.



Για τη σεφταλιά μπακαλιάρου:

700γρ. μπακαλιάρος κομμένος σε μικρά κυβάκια, 7γρ. σκόρδο τριμμένο, 400γρ. κρεμμύδι κονφί, 5γρ. κόλιανδρος ξηρός σε σκόνη, 1.5γρ. κύμινο σκόνη, 1γρ. πάπρικα γλυκιά σκόνη, 1γρ. τσίλι σκόνη, 15γρ. αλάτι ψιλό, 100γρ. ελαιόλαδο, 6γρ. χυμός λεμονιού σουρωμένος, 20γρ. μαϊντανός ψιλοκομμένος, μπόλια για το τύλιγμα

Μέθοδος προετοιμασίας:

Καθαρίζουμε τον μπακαλιάρo και τον ψιλοκόβουμε σε μικρά κυβάκια. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ενσωματωθούν. Ζυμώνουμε απαλά με γάντια, ίσα που να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προετοιμάζουμε ένα ταψί με λαδόκολλα. Με ελαφρώς λαδωμένα χέρια, σχηματίζουμε μακρόστενες σεφταλιές των 40γ και τις τοποθετούμε στο ταψί. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αποθηκεύουμε στο ψυγείο για 30΄, ώστε να σφίξουν. Χρησιμοποιούμε την προετοιμασμένη μπόλια, τυλίγοντας κάθε σεφταλιά από άκρη σε άκρη, με διπλό τύλιγμα και ελαφρύ σφίξιμο. Αφαιρούμε τυχόν χοντρά κομμάτια της μπόλιας που περισσεύουν.

Για το τζατζίκι:

40γρ. ελαιόλαδο, 6γρ. αλάτι ψιλό, 2γρ. τσίλι σκόνη, 6γρ. ξύδι βαλσάμικο λευκό, 8γρ. σκόρδο ψιλοκομμένο, 400γρ. γιαούρτι αγελαδινό full fat

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αφήνουμε το τζατζίκι να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα, ώστε να αναμειχθούν οι γεύσεις.

Σαλάτα ντομάτα - κρεμμύδι:

150γρ. ντοματίνια κομμένα σε κυβάκια, 50γρ. κρεμμύδι κομμένο σε κυβάκια, 30γρ. ελαιόλαδο, 10γρ. φρέσκος κόλιανδρος ψιλοκομμένος, 35γρ. χυμός λάιμ σουρωμένος, 4γρ. αλάτι ψιλό, 6γρ. ταμπάσκο, 0.5γρ. σκόρδο ψιλοκομμένο

Μέθοδος εκτέλεσης:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ.

Για το στήσιμο πιάτου:

2 τεμ. σεφταλιές μπακαλιάρου, 10γρ. ηλιέλαιο, 7γρ. χυμός λεμονιού περασμένος, 1γρ. ανθός αλατιού, 1 τεμ. πιτάκι, 30γρ. τζατζίκι, 40γρ. σαλάτα ντομάτα-κρεμμύδι

Μέθοδος εκτέλεσης:

Σε καυτό τηγάνι προσθέτουμε το ηλιέλαιο και τοποθετούμε και τις σεφταλιές. Σοτάρουμε από όλες τις πλευρές μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Τελειώνουμε το ψήσιμο στο φούρνο στους 180°C περίπου για άλλα 3-4΄. Προσέχουμε να μην πάρουν πολύ χρώμα και να ψηθεί σωστά η μπόλια. Μόλις βγουν από το φούρνο, ρίχνουμε από πάνω χυμό λεμονιού και ανθό αλατιού.

Στήσιμο πιάτου:

Σερβίρουμε πάνω σε πιτάκι τοποθετώντας το τζατζίκι ομοιόμορφα, από πάνω τις σεφταλιές και στα πλάγια τη σαλάτα ντομάτα κρεμμύδι.



Μάγουλα με πουρέ σελινόριζας

από τη Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Άτομα: 3 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα
Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Για τον πουρέ σελινόριζας:

100γρ. νερό, 500γρ. γάλα πλήρες, 500γρ. σελινόριζα καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους, 6γρ. ανθός αλατιού, 200γρ. βούτυρο κομμένο σε κύβους, παγωμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε το νερό, το γάλα και τη σελινόριζα. Σκεπάζουμε με λαδόκολλα που να εφάπτεται στη σελινόριζα. Μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει η σελινόριζα, ώστε να γίνει πουρές. Σουρώνουμε από τα υγρά και βάζουμε τη σελινόριζα στο μπλέντερ. Προσθέτουμε τον ανθό αλατιού και το βούτυρο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για περίπου 20' μέχρι να δημιουργηθεί ένας λείος πουρές. Μεταφέρουμε τον πουρέ σε ένα σκεύος, σκεπάζουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνεια του πουρέ και αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο. Αφού κρυώσει, διατηρούμε στο ψυγείο για τρεις ημέρες.



Για τα chips πατάτας:

200γρ. πατάτα χωρίς φλούδα, ηλιέλαιο όσο χρειάζεται, 3γρ. αλάτι ψιλό

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Κόβουμε την πατάτα με το μαντολίνo σε πολύ λεπτές φέτες πάχους 2 mm. Και έπειτα πλავίζω σε σTIKΣ. Ξεπλύνουμε καλά τις πατάτες με άφθονο νερό και στη συνέχεια τις στεγνώνουμε καλά. Τις τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο στους 150°C μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα. Τοποθετούμε τα chips σε ένα μπολ με απορροφητικό χαρτί και προσθέτουμε αλάτι.

Για τα μάγουλα μοσχαριού:

750γρ. μάγουλα μοσχαριού καθαρισμένα, αλάτι ψιλό όσο χρειάζεται, ηλιέλαιο όσο χρειάζεται, 150γρ. κρεμμύδι ξερό κομμένο στα 4, 35γρ. σκόρδο κομμένο στη μέση, 100γρ. ντομάτες χωρίς τον πυρήνα, κομμένες στα 4, νερό όσο χρειάζεται για να καλύψει τα υλικά

Μέθοδος Προετοιμασίας:

Αλατίζουμε τα μάγουλα καλά από όλες τις πλευρές. Σε μία χύτρα, προσθέτουμε ηλιέλαιο και σε δυνατή φωτιά σοτάρουμε τα μάγουλα καλά και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρουν χρώμα. Αποσύρουμε τα μάγουλα από τη χύτρα και σοτάρουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τις ντομάτες για λίγα λεπτά. Σβήνουμε με νερό και ξύνουμε τον πάτο της χύτρας για να αφαιρέσουμε τα γλάσα. Τοποθετούμε ξανά τα μάγουλα στη χύτρα και προσθέτουμε νερό αρκετό για να καλύψει καλά τα υλικά. Φέρνουμε το μείγμα σε βρασμό, ξαφρίζουμε τη χύτρα και την κλείνουμε. Όταν αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για 1 ώρα. Σουρώνουμε τα υγρά και τα αποθηκεύουμε σε ένα μπολ μαζί με το κρέας. Διατηρούμε το φαγητό στο ψυγείο για 3 ημέρες, σκεπάζοντας το με μεμβράνη.

Για το Στήσιμο Πιάτου:

Για τα μάγουλα:

200γρ. μάγουλα μοσχαριού, 200γρ. υγρά από τα μάγουλα, 1γρ. ανθό αλατιού, 0.2γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο

Για τη σάλτσα:

1γρ. αλάτι, 1γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο, 3γρ. ξύδι xeres, 2γρ. ζάχαρη, 30γρ. βούτυρο

Για το στήσιμο:

100γρ. πουρές σελινόριζας, 20γρ. chips πατάτας, 0.5γρ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

Μέθοδος Προετοιμασίας:

Για τα μάγουλα:

Σε ένα κατσαρολάκι, τοποθετούμε τα μάγουλα και 200γρ. από τα υγρά τους. Σκεπάζουμε το κατσαρολάκι με αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Βγάζουμε τα μάγουλα από τα υγρά τους και τους δίνουμε γεύση με ανθό αλατιού και λευκό πιπέρι.

Για τη σάλτσα:

Στα υγρά από το μάγουλο, προσθέτουμε αλάτι, λευκό πιπέρι, ξύδι xeres, ζάχαρη, και αφήνουμε να πάρει μία βράση.

Προσθέτουμε το βούτυρο και αφήνουμε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία για να γλασάρει η σάλτσα μέχρι να γίνει σαν σιρόπι.

Για το στήσιμο:

Σε ένα άλλο κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε τον πουρέ σελινόριζας και τον τοποθετούμε στο κέντρο του πιάτου. Από πάνω, τοποθετούμε τα μάγουλα. Περιχύνουμε με την σάλτσα και προσθέτουμε τα chips πατάτας και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό για φρεσκάδα και γεύση.

