

## AKFAST MARTINI

**Save 50-70% on Term Life Insurance**

Coverage      State      Tobacco Use      Birth

Select      ▼ AL      ▼      ▼

**Recipes & Menus**      Reci

Printer-Friendly Version

E-Mail Recipe to a Friend      + Adva

## BREAKFAST MARTINI

Recipe courtesy Andrea  
Immer

*2 ounces Lillet (chilled)*  
*2 ounces orange juice*  
*Orange peel, for garnish*

Shake Lillet and orange  
juice in mixing glass with  
ice. Strain into chilled martini glass. Top  
with splash of champagne or gingerale.  
Garnish with orange peel (flamed).

> See this  
recipe on air  
this  
THURSDAY at  
02:00 P.M.  
ET.

> Recipe  
available for  
a limited  
time only.

Why?

# spinach salad with mushrooms and blue cheese

**SERVES 4**

**PREP TIME: 20 MINUTES**

**TOTAL TIME: 20 MINUTES**

---

3 tablespoons  
red-wine vinegar

---

1 tablespoon olive oil

---

coarse salt  
and ground pepper

---

5 ounces baby spinach  
(about 5 cups)

---

8 ounces white button  
mushrooms, stems  
trimmed, thinly sliced

---

1 small red onion,  
thinly sliced

---

½ red bell pepper, ribs and  
seeds removed, diced

---

2 ounces crumbled blue  
cheese (scant ½ cup)

---

**1** In a large bowl, whisk together vinegar and oil; season with salt and pepper.

**2** Add spinach, mushrooms, onion, bell pepper, and blue cheese to bowl; toss to coat with dressing. Serve immediately.

**□ \*** per serving: 119 calories; 7.6 grams fat; 5.2 grams protein; 8.8 grams carbohydrates; 2.4 grams fiber

## סלט כרוב אדום ואשכוליות

### ● המצרכים ל-8 מנות:

1 ראש כרוב אדום בינוני

5-4 כוסות מים רותחים

1/2 כוס חומץ הדרים

2 אשכוליות מזן "סוויטי" או

פומלית

20 גבעולי בצל ירוק

2-3 כפות שמן תירס

1/4 כוס יין אדום חצי-יבש או

מיץ לימון לטעם

1-2 כפות דבש

מלח ופלפל לבן לפי הטעם

### ● ההכנה:

מנקים היטב את הכרוב, מסירים את העלים החיצוניים וקוצצים לרצועות דקות (אפשר גם במעבד מזון). חולטים את הכרוב ב-4-5 כוסות מים רותחים בתוספת חצי כוס חומץ הדרים במשך 3 דקות. מסננים היטב ומצננים. קולפים את האשכוליות ומסירים את הקרומים הדקים העוטפים את הפלחים. מחלקים כל פלח ל-2-3 חתיכות ומוסיפים לרצועות הכרוב. שוטפים וקוצצים את הבצל הירוק, ומוסיפים לתערובת הכרוב. יוצקים לקערית שמן, יין, מיץ ודבש וטורפים היטב במזלג. מתבלים במלח ובפלפל לבן, טורפים שנית ויוצקים על הסלט. מערבבים היטב ומשהים למשך כשעה למיצוי הטעם. לפני ההגשה טועמים ומשפרים את הטעם.

## גזרים כבושים

1 ק"ג גזר בגודל בינוני

מים

1/2 כפית מלח

2% כוסות חומץ

2 כפות מלח

1 כוס סוכר

2 עלי דפנה

6 גרגרי פלפל שלמים

2 גרגרי פלפל אנגלי

גבעול קורנית

קולפים ורוחצים את הגזרים, ופורסים אותם לפרוסות עבות. שמים את הגזרים בסיר. מכסים במים קרים, ומערבבים פנימה 1/2 כפית מלח. מחממים עד לרתיחה ומבשלים כ-5 דקות, כדי שהגזרים יתרככו מעט. מסננים, ושומרים את מי הבישול.

להכנת תחמיץ הכבישה, שמים בסיר את החומץ, 2 כפות המלח, הסוכר, 2% כוסות מנוז' לי הבישול, עלי הדפנה, הפלפל, הפלפל האנגלי והקורנית. מערבבים ומביאים לרתיחה. בוחשים מפעם לפעם, כדי להמס את הסוכר. מוסיפים את הגזר לסיר, ומביאים שוב לידי רתיחה. מעבירים את הגזרים עם התחמיץ לצנצנות חמות ומעוקרות, וסוגרים היטב. מצננים היטב ושומרים במקרר, במשך מספר ימים לפני ההגשה. ■

# to prepare the press-in crust

**MAKE DOUGH** Pulse 1¼ cups all-purpose flour, ½ cup cold unsalted butter (cut into pieces), ¾ cup sugar, and ¼ teaspoon salt only until moist crumbs form.



**FORM CRUST** Transfer dough to a 9-inch round tart pan with a removable bottom; with floured fingers, press evenly into bottom and up side of pan.



**SHAPE EDGE** With a floured dry-measuring cup, press edge of dough firmly against side of pan, pushing down with opposite thumb to level top of crust flush with rim.



**BAKE CRUST** Freeze until firm, 10 to 15 minutes; prick all over with a fork. Bake at 350° until golden, pressing with a spoon if it puffs up, 25 to 30 minutes; cool completely.



# chocolate-raisin oatmeal cookies

<< see photo, page 17

MAKES 32 ■ PREP TIME: 20 MINUTES ■ TOTAL TIME: 40 MINUTES

*If you prefer a crispier texture, bake the cookies at 350° for 16 to 20 minutes.*

- 1½ cups all-purpose flour (spooned and leveled)
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon salt
- 1 cup (2 sticks) unsalted butter, room temperature
- ¾ cup packed light-brown sugar
- ¾ cup granulated sugar
- 2 large eggs
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2½ cups rolled oats
- 1½ cups raisins
- 1 package (12 ounces) semi-sweet chocolate chips

**1** Preheat oven to 375°. In a medium bowl, whisk together flour, baking soda, and salt; set aside. With an electric mixer, cream butter and sugars until light and fluffy.

**2** Add eggs and vanilla; beat until combined, scraping down sides of bowl as needed. Add flour mixture; beat until just combined. Add oats, raisins, and chocolate chips; beat until just combined.

**3** Drop 32 heaping tablespoons of batter, about 1½ inches apart, onto baking sheets. Bake, rotating sheets halfway through, until cookies have spread and are golden brown and soft to the touch, 10 to 12 minutes. Cool 5 minutes on sheets; transfer to a wire rack to cool completely.

## טארט אפרסקים עם קרם פיסטוקים

6. הרבת הנארף: חלפים על הקלתית האפורה שכבת קרם פיסטוקים בעובי 1 ס"מ (אם אין מולף, אפשר פשוט למרח אותה בכף) (תצלום 3) ומסר-רים עליה את האפרסקים במעגלים (תצלום 4).
- אופים כ-20 דקות, עד שהשכבה העליונה שחומה והקרם מתקשה קצת.
7. מצננים, מחליצים את הטארט ממתכנית (צילום 5).
8. וורים מלמעלה אבקת סוכר ומגישים, אם רוצים, עם גלידת תיל משוככת או שמנת, או שתיהו.

שוליים מיותרים (תצלום 1). מניחים על הכבק רדיד אלומיניום ומפזרים עליו שעועית יבשה (תצלום 2). אופים כ-15 דקות, עד שהכק זחוב. מצננים קצת, נפטרים מהשעועית ומסירים את רדיד האלומיניום.

5. האפרסקים: מהממים במחבת רחבה את חמואה, הסוכר, מיץ הלימון, החוהיל, מוסיפים את האפרסקים ומבשלים על להבה גבוהה מאוד, ללא כיסוי, 8 דקות, תוך ערבוב, עד שתנחלים מוצאים כמעט לגמרי האפרסקים ורובים. מעבירים למסננת.





# כאד להחמיץ חלפמונים?



## מלפמונים כבושים

רחצי היטב את המלפמונים, ומלאי בצני צנת. הכני מי-מלח : 3-4 כפות מחוקות ל-5 כוסות (= 1 ליטר) מים, ומלאי את הצננת במי מלח. הוסיפי תבלינים כגון : שיני שום חתוכים, פלפלים חריפים, עלי דפנה, וכסי בעלי שמיר או עלי גפן. הניחי את הצננת במטבח במקום קריר. אם נוצר עובש — הסירי אותו. המלפמונים מוכנים אחרי 5-6 ימים. וישמרו היטב אחרי התסיסה, במקרה.