

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Ιωάννης Γαβαλάς

07 Οκτωβρίου | 11:00

Executive chef & ιδιοκτήτης Αρακλειά - Araklia ,
Authentic Aegean Cuisine by Yiannis Gavalas



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Ο chef Ιωάννης Γαβαλάς



Ο Ιωάννης Γαβαλάς είναι από το 2019 ο chef και ιδιοκτήτης του εστιατορίου Αρακλειά, στην Ηράκλεια όπου σερβίρει Αυθεντική Κυκλαδίτικη Κουζίνα. Έχει επιμεληθεί πλήθος καταλόγων εστιατορίων στη Μύκονο, στη Σέριφο, στην Πάρο, στη Νάξο και στην Αθήνα. Αγαπά την ελληνική κουζίνα και την παρουσιάζει με κάθε ευκαιρία. Το 2013 παρουσιάζει με τη Λέσχη γαστρονομίας Μυκόνου το Μυκονιάτικο πρωινό με την αιγίδα του Ξενοδοχειακού επιμελητηρίου Ελλάδος.

Την ίδια χρονιά συμμετέχει στην εκδήλωση για την Κυκλαδίτικη γαστρονομία στο Μουσείο Μπενάκη ενώ λίγο αργότερα, το 2016 συμμετείχε στο Tinos Food Paths.

Ακόμη το 2016 παρουσίασε με άλλους 4 Έλληνες chef την Κουζίνα του Αιγαίου στο ίδρυμα JAMES BEARD στη Νέα Υόρκη. Εισηγητής σεμιναρίων μαγειρικής αλλά και λάτρης της φωτογραφίας ο κ.Ιωάννης Γαβαλάς δεν σταματά να εκπαιδεύει αλλά και να εκπαιδεύεται!



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Αραικλειά, Ηρακλειά



Tour Taste



Powered By:

EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



ARAKLIA

AUTHENTIC AEGEAN CUISINE

by Yiannis Cavalaris



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

το μενού



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Τερίνα Σαλατούρι Η συνταγή



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Υλικά για την τερτίνα

- 1.5 κιλό Σαλάχι
- 5-6 τεμάχια Μπαχάρι
- 10 τεμάχια ολόκληρο πιπέρι μαύρο
- 2 φύλλα Δάφνης
- 50ml ελαιόλαδο
- 1 ξερό κρεμμύδι
- 9-10 γραμμάρια Αγάρ Αγάρ



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Υλικά για την πίτλα κρεμμύδι

10 τεμάχια Κρεμμύδι Κοκκάρι

200 γραμμάρια λευκό Ξύδι

60 γραμμάρια νερό

2 κουταλιές της σούπας Ζάχαρη

2 κουταλάκια του γλυκού Αλάτι

3-4 τεμάχια μπαχάρι

6-8 τεμάχια πιπέρι ολόκληρο

1 κλαράκι θυμάρι

1 κλαράκι δενδρολίβανο



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση-Τερίνα

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το σαλάχι και καλύπτουμε με νερό. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά , ελαιόλαδο και κρεμμύδι και βράζουμε , ξαφρίζοντας, για περίπου 10 λεπτά.

Αφαιρούμε το σαλάχι να κρυώσει και το μαδάμε αφαιρώντας τους χόνδρους.

Σουρώνουμε το ζωμό, τον βάζουμε να βράσει και τον κατεβάζουμε περίπου 10%.

Προσθέτουμε το αγαρ αγαρ και συνεχίζουμε το βρασμό για 3 λεπτά ώστε να ενεργοποιηθεί.

Σε φόρμα με μεμβράνη βάζουμε την ψίχα από το σαλάχι και καλύπτουμε το ζωμό.

Το βάζουμε ψυγείο.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση-Πύκλα

Καθαρίζουμε το κοκκάρι, το κόβουμε στη μέση και χωρίζουμε σε φύλλα. Τα βάζουμε σε ένα Βάζο.

Βάζουμε τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι, παίρνουν βράση και τα αφήνουμε 5 λεπτά. Αδειάζουμε όλο το μίγμα στο βάζο να καλύψει τα φύλλα κρεμμυδιού. Σε λίγες ωρες οι πίκλες είναι έτοιμες.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση

Πλένουμε το μαιντανό που έχουμε μαδήσει τα φύλλα του. Βάζουμε ένα κατσαρολάκι με νερό να βράσει και ζεματάμε τα φύλλα. Κρυώνουμε σε παγόνερο. Στραγγίζουμε και ρίχνουμε τα φύλλα στην κουζινομηχανή στην ταχύτητα 3 στους 100 βαθμούς για 8 λεπτά, προσθέτοντας το νερό ή ζωμό περίπου 500ml και 1 κουταλακι του γλυκού αγαρ αγαρ.

Σουρώνουμε , στερεοποιείται και περνάμε πάλι το υλικό ώστε να ζελοποιηθεί.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση

Σε μια κανάτα βάζουμε τον ταραμά, την μουστάρδα, το πιπέρι και μέρος από το λεμόνι και με ραβδομπλέντερ χτυπάμε. Τρέχουμε το σπορέλαιο και κατά διαστήματα αραιώνουμε με νερό και χυμό λεμονιού. Βγαίνει μια κρέμα ταραμά πηχτή με νερό αραιώνουμε για να έχουμε την επιθυμητή υφή.

Έχοντας όλες τις παρασκευές στήνουμε το πιάτο που έχει όλα τα στοιχεία της παραδοσιακής συνταγής σαλατούρι (βρασμένο μαδημένο σαλάχι, κρεμμύδι, μαιντανό, λαδολέμονο, πιπέρι) σε μια πιο δημιουργική εκδοχή.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Kapni Epirytia!



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS