

The DeliFair

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

Άγγελος Μπακόπουλος

06 Οκτωβρίου | 11:00

Executive chef Mikrasia restaurant / Ξενοδοχείο
katikies mykonos & katikies Santorini



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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



Ο Άγγελος Μπακόπουλος γεννήθηκε στον Πύργο Ηλείας, σπούδασε μαγειρική τέχνη στο Ηράκλειο της Κρήτης, έχει εργαστεί σε μερικά από τα καλύτερα εστιατόρια και ξενοδοχεία της χώρας μας.

Τα τελευταία πέντε χρόνια είναι executive chef στα ξενοδοχεία katikies mykonos & katikies Santorini, αριθμώντας αρκετές βραβεύσεις για τα εστιατόρια mikrasia από τους μεγαλύτερους και σπουδαιότερους γαστρονομικούς θεσμούς της χώρας μας. (χρυσοί σκούφοι & αστέρια fhl)

Το γαστρονομικό του μοτο είναι "Μαγειρεύεται με γεύση"

Αγαπημένα του υλικά (ντομάτα, σκόρδο, βασιλικός, ελαιόλαδο).

Συνεργάζεται κυρίως με μικρούς παραγωγούς και είναι πρεσβευτής της νέας ελληνικής κουζίνας. Πολλά άρθρα και αφιερώματα αναφέρουν πως πρόκειται για έναν από τους σπουδαιότερους chef και εκπρόσωπος της νέας γενιάς.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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

Η συνταγή

Πελαγίσιο Λαβράκι με άγρια χόρτα και
αυγολέμονο με μυρώνια και μάραθο



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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

Τα υλικά για το λαβράκι-

250 γρ Λαβράκι

5 γρ Ελαιόλαδο

300 γρ Χόρτα

Αλάτι

100 γρ Αυγολέμονο



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Τα υλικά -για τα χόρτα-

100 γρ Σέσκουλα
100 γρ Σπανάκι
20 γρ Ελαιόλαδο
5 γρ Πουρέ Σκόρδου
2 γρ Ζεστ Λεμονιού
2 γρ Χυμό Λεμόνι
2 γρ Άνηθος
1 γρ Μυρώνια
1 γρ Καυκαλήθρες
20 γρ Φρέσκο Κρεμμύδι
80 γρ Μυκονιάτικο Λουκάνικο



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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

Τα υλικά -για το αυγολέμονο-

*8 Αυγά
1,5 γρ Αλάτι
150 γρ Βούτυρο
1.5 γρ Πιπέρι
220 γρ Λεμόνι
260 γρ Κρέμα Γάλακτος
150 γρ Ζωμός Ψάρι ή Κότας*



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση -για το λαβράκι-

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σωτάρουμε το λαβράκι πολύ καλά στην αρχή από την πλευρά της πέτσας μέχρι να γίνει τραγανό. Έπειτα γυρίζουμε από την πλευρά της σάρκας και μαγειρεύουμε μέχρι το ψάρι να είναι πλήρως μαγειρεμένο και να παραμένει ζουμερό στο εσωτερικό του.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Εκτέλεση -για τα χόρτα-

Μπλανσάρουμε τα ραδίκια. Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε πρώτα το λουκάνικο να βγάλει το λίπους του και έπειτα τα σέσκουλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το σπανάκι και τέλος τα μπλανσαρισμένα ραδίκια. Ακολουθώς προσθέτουμε το κρεμμύδι confit και τσιγαρίζουμε όλα τα χόρτα μαζί. Σβήνουμε με το χυμό λεμόνι, προσθέτουμε το ζεστ, τον άνηθο, τα μυρώνια, την καυκαλήθρα και τον πουρέ σκόρδο και δοκιμάζουμε.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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

Εκτέλεση -για το αυγολέμονο-

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα. Φέρνουμε σε θερμοκρασία 80 βαθμών. Μόλις αρχίσει να πήζει, αποσύρουμε από την φωτιά.



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

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

Kazim Egrizlija



Tour Taste

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS