



Τρίτη 11 Δεκεμβρίου 2018

## «Kitchen Lab»

### Εδώ γεννιούνται οι γεύσεις!

Το **Σάββατο 22 Δεκεμβρίου στις 17:00**, στο χριστουγεννιάτικο «**Kitchen Lab**», ο **Άκης Πετρετζίκης** παρουσιάζει δύο εντυπωσιακές συνταγές για το γιορτινό τραπέζι.

Για κυρίως πιάτο προτείνει την παραδοσιακή γαλοπούλα. Η συνταγή είναι εύκολη και γρήγορη, αλλά «κρύβει» μία πρωτοτυπία: η γέμιση περιλαμβάνει κόκκινα μήλα και κάστανα! Αφού δώσει όλες τις απαραίτητες συμβουλές και τα tips για να γεμίσουμε και να ψήσουμε σωστά τη γαλοπούλα, χωρίς να στεγνώσει, ο Άκης ξεκινά την προετοιμασία. Μαγειρεύει, σε ελάχιστο χρόνο, τη γέμιση, μέχρι να δέσει και να μελώσει. Γεμίζει τη γαλοπούλα και την σιγοψήνει ώσπου να γίνει εσωτερικά ζουμερή και εξωτερικά τραγανή με χρυσαφένιο χρώμα. Στη συνέχεια, φτιάχνει τη γαρνιτούρα με τα καραμελωμένα μήλα, που κάνει το σερβίρισμα ακόμα πιο εντυπωσιακό.

Ακολουθεί το ιδανικό επιδόρπιο: σιροπιαστό ραβανί με καφέ, το οποίο σερβίρεται με κρέμα μασκαρπόνε. Ο συνδυασμός του γλυκού με τον καφέ και την κρέμα ισορροπεί τη γλυκιά γεύση του ραβανί και γίνεται... πειρασμός!

**«Kitchen Lab»: Εδώ γεννιούνται οι γεύσεις!**