غذای آسان هیولایی برای هالووین 3

برای هالووین با این چند مدل غذای خوشمزه و ترسناک می‌توانید مهمانی هیجان‌انگیزی برگزار کنید! تصور کنید بیسکویت‌های عنکبوتی و توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار چه جلوه‌ای به میز تم هالووینی شما می‌دهد. از هات‌داگ‌های مومیایی‌شده گرفته تا پرتزل‌های چشم‌هیولایی رنگارنگ برای کودکان و بزرگسالان. با این خوراکی‌های خلاقانه، بدون زحمت زیاد مهمان‌هایتان را شگفت‌زده خواهید کرد. بیایید جشن هالووین شما را به یک خاطره فراموش‌نشدنی تبدیل کنیم!

1. توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار

توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار یک خوراکی هالووینی بامزه است که برای هر مهمانی هالووین بی‌نظیره! این میان‌وعده‌های ترسناک نه‌تنها خوشمزه است، بلکه درست کردنشان هم بسیار ساده است. انتخابی ایده‌آل برای هم سرآشپزهای حرفه‌ای و هم تازه‌کارها در آشپزخانه. با طعمی ترکیبی از شیرینی و شوری و ظاهری وهم‌انگیز، مطمئنا همان اول مهمانی توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار تمام خواهد شد.

مواد لازم برای توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار

- ۱۰ پیمانه پف‌فیل آماده (پفی و سبک)
- ½ پیمانه کره بدون نمک
- ۱ بسته (۲۸۰ گرم) مارشملوی کوچک
- ۱ قاشق چای‌خوری عصاره وانیل

- ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون ملایم برای بافت نرم‌تر و طعم طبیعی‌تر

- چشم‌های شکری یا خامه سیاه برای تزئین

- کمی روغن زیتون برای چرب کردن دست‌ها و قالب

نکته: افزودن مقدار کمی روغن زیتون با طعم ملایم علاوه بر جلوگیری از چسبندگی، عطر طبیعی و لطیفی به توپک‌ها می‌دهد و آن‌ها را سبک‌تر و سالم‌تر می‌کند.

طرز تهیه توپک‌های پف‌فیل شبح‌دار

- ابتدا پف‌فیل را در یک کاسه بزرگ بریزید. حتماً دانه‌های نترکیده را جدا کنید، چون در بافت نهایی سفت و ناخوشایند خواهند بود.
- در یک قابلمه بزرگ روی حرارت ملایم، کره را ذوب کنید. سپس مارشملوهای کوچک را اضافه کرده و مرتب هم بزنید تا کاملاً ذوب شوند و مایع یکدست و نرم به‌دست آید. در این مرحله عصاره وانیل و ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون ملایم را افزوده و خوب مخلوط کنید تا ترکیب کاملاً همگن شود.
- مایع مارشملو را روی پف‌فیل‌های آماده بریزید. با استفاده از قاشق چوبی یا کاردک سیلیکونی، به‌آرامی هم بزنید تا تمام دانه‌های پف‌فیل با مخلوط پوشانده شوند. مراقب باشید پف‌فیل‌ها له نشوند.
- دست‌های خود را با اسپری روغن یا مقدار کمی روغن زیتون چرب کنید تا مواد نچسبند.
- سپس مقداری از مخلوط را برداشته و در کف دست به شکل توپ درآورید. همین کار را تا تمام شدن مواد ادامه دهید. توپک‌ها را روی سینی فر که با کاغذ روغنی پوشانده‌اید، قرار دهید.
- وقتی توپک‌ها کمی خنک شدند، با فشار ملایم چشم‌های شکری را روی هرکدام بچسبانید یا با خامه مشکی، چهره‌های شبح‌گونه روی آن‌ها بکشید. صبر کنید تا تزئینات کاملاً خشک و ثابت شوند.

2. چیپس خفاشی با سس سالسا

چیپس خفاشی با سس سالسا یک دیپ خوش طعم برای اضافه کردن حال‌وهوای ترسناک

به میز پذیرایی هالووین است! این خوراکی از چیپس‌های ترد به شکل خفاش همراه با سس سالسای خانگی تند و خوش‌طعم تشکیل شده که ترکیبشان هم بافتی ترد و هم طعمی هیجان‌انگیز دارد.
این میان‌وعده نه‌تنها از نظر ظاهری جذاب و چشم‌نواز است، بلکه گزینه‌ای سالم‌تر نسبت به خوراکی‌های معمول مهمانی‌ها محسوب می‌شود و انتخابی عالی برای تکمیل منوی هالووین شماست.

مواد لازم برای چیپس خفاشی با سس سالسا

برای چیپس خفاشی:

- به میزان لازم چیپس کوچک (ساده یا پنیری)
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون خالص و سبک
- ۱ قاشق چای‌خوری نمک دریایی

برای سس سالسا:

- ۴ عدد گوجه‌فرنگی رسیده، خردشده
- ۱ عدد پیاز قرمز کوچک، ریز خردشده
- ۱ عدد فلفل هالوپینو، بدون دانه و خردشده
- ¼ پیمانه گشنیز تازه خردشده
- آب ۱ عدد لیموترش تازه
- نمک و فلفل به میزان لازم
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون بکر (Extra Virgin) برای طعم و درخشندگی بیشتر

طرز تهیه چیپس خفاشی با سس سالسا

- فر را روی دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید تا کاملاً گرم شود. این کار کمک می‌کند چیپس‌ها به‌طور یکنواخت پخته و ترد شوند.
- با استفاده از قالب شیرینی به شکل خفاش، از چیپس‌ها برش بزنید. بسته به اندازه قالب، از هر چیپس حدود ۳ تا ۴ خفاش به‌دست می‌آید.
- برش‌های خفاشی را روی سینی فر بچینید. سپس با قلم‌مو کمی روغن زیتون روی هر تکه بمالید و روی آن‌ها نمک دریایی بپاشید. سینی را در فر قرار دهید و به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه بپزید تا چیپس‌ها طلایی و ترد شوند. حتماً مراقب باشید نسوزند.
- در حالی‌که چیپس‌ها در حال پخت هستند، سس سالسا را آماده کنید. در یک کاسه متوسط، گوجه‌فرنگی خردشده، پیاز قرمز، فلفل هالوپینو و گشنیز تازه را با هم مخلوط کنید. سپس آب لیموترش تازه، نمک، فلفل و ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون بکر را اضافه کرده و همه مواد را خوب هم بزنید تا طعم‌ها با هم ترکیب شوند.
- پس از پخت، چیپس‌ها را از فر خارج کرده و کمی خنک کنید. سپس آن‌ها را در ظرفی بچینید و در کنار سس سالسای تازه و رنگارنگ سرو کنید. این ترکیب ساده، سالم و خوش‌طعم، میز هالووین شما را هم زیباتر می‌کند و هم خوش‌عطرتر!

برای دیدن رسپی 5 فینگرفود سوخاری برای هالووین اینجا کلیک کن!

3. سالاد هالووینی

این سالاد خوشمزه با الهام از سالاد کاپریزه، گزینه‌ای سالم و چشم‌نواز برای فصل ترسناک هالووین است! ترکیب گوجه‌گیلاسی‌های شیرین، برگ‌های ریحان تازه و موتزارلاهای بامزه به شکل جمجمه، این سالاد را به نقطه‌ی درخشان میز هالووین شما تبدیل می‌کند.

مواد لازم برای سالاد هالووینی

- توپ‌های موتزارلا به میزان لازم

- کاهو یا سبزی سالاد حدود ۱۲۰ تا ۱۸۰ گرم سبزی میکس تازه می‌توانید از کاهوی رومی یا هر ترکیب سبزی دیگری که دوست دارید استفاده کنید. میزان آن بسته به تعداد نفرات قابل تغییر است.

- گوجه‌های گیلاسی شیرین به میزان لازم

- چند شاخه برگ ریحان تازه برای عطر و رنگ بی‌نظیر.

- روغن زیتون باکیفیت مخصوص ریختن روی سالاد غنچه

- سس غلیظ‌شده‌ی بالزامیک که نسبت به سرکه بالزامیک معمولی شیرین‌تر و غلیظ‌تر است.

- نمک دریایی پولکی برای درخشش و طعم خاص

- فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده به میزان لازم

- آب لیموترش تازه به میزان لازم

طرز تهیه سالاد هالووینی

1. توپ‌های موتزارلا را داخل قالب‌های سیلیکونی به شکل جمجمه قرار دهید.
2. قالب را در فر از قبل گرم‌شده با دمای (حدود ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد) بگذارید و به مدت ۶ دقیقه بپزید تا پنیر نرم شود.
3. با پشت قاشق، پنیر گرم و نرم‌شده را به‌آرامی داخل شیارها و جزئیات قالب فشار دهید تا شکل جمجمه به‌خوبی شکل بگیرد.
4. ممکن است کمی مایع از پنیر خارج شود؛ کاملا طبیعی است، فقط مطمئن شوید که پنیر را خوب در گوشه‌وکنار قالب فشار داده‌اید تا جزئیات واضح باشند.
5. قالب را برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه داخل یخچال قرار دهید تا پنیر خودش را بگیرد و سفت شود.
6. سپس موتزارلاهای جمجمه‌ای را با دقت از قالب خارج کنید، آماده‌اند تا روی سالاد هالووین‌تان بدرخشند!
7. سبزی‌های تازه یا کاهو خردشده را در یک کاسه بزرگ بریزید.
8. روی آن کمی روغن زیتون باکیفیت بریزید و در صورت تمایل چند قطره آب‌لیمو تازه اضافه کنید. به‌آرامی هم بزنید تا سبزی‌ها به‌طور یکنواخت به روغن و آبلیمو آغشته شوند.
9. روی سبزی‌ها گوجه‌گیلاسی‌های نصف‌شده، موتزارلاهای جمجمه‌ای و برگ‌های ریحان تازه را قرار دهید.
10. در پایان، دوباره کمی روغن زیتون بکر روی سالاد بریزید، سپس چند خط سس بالزامیک غلیظ اضافه کنید تا رنگ و طعم خاصی ایجاد شود.
11. روی آن نمک دریایی پولکی و فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده بپاشید.

Powered by SHIVA V:3.0.14