CHICKEN PANE SCALLOP

Ingredients
1 kg chicken breast
For the marinade (batter):
1 cup milk
A bit of white vinegar
2 teaspoons salt
1 teaspoon paprika (sweet or spicy, as desired)
1/2 teaspoon white pepper
1/2 teaspoon ginger
1 teaspoon onion powder
1 and 1/2 teaspoons garlic powder
A pinch of turmeric
For the scallop mixture:
Flour
Garlic powder
Onion powder
A pinch of turmeric
Ginger
Salt
Paprika
White pepper
Breadcrumbs
For the liquid mixture:
2 eggs
A pinch of white pepper
1 cup milk
For the potato wedges:
Potatoes
2 liters boiling water
A coffee cup's worth of white vinegar
1 tablespoon salt
A drizzle of olive oil
For the sautéed vegetables:
Carrots

Ingredients
Zucchini
Broccoli
Boiling water
1 teaspoon salt
Cold water (iced)
Butter
For the cocktail sauce:
Mayonnaise
A bit of honey
Ketchup
Sauce

Directions
لتحضير البتر (التتبيلة) : نضع في وعاء حليب ، القليل من الخل، ملح ، باربيكا ، فلفل أبيض ، الزنجبيل ، بصل ، ثوم ، الكركم ونخلط المكونات جميعها. لتحضير قطع الدجاج : نحضر صدر الدجاج ، و نقطعه لثلاث شرائح بشكل عرضي، (وبعدين بتجيبوا شوكة و بتعملوا غرزات في كل قطعة من صدور الدجاج) و بعدها نضع قطع الدجاج في وعاء التتبيل ونتركم لمدة 4 ساعات في الثلاجة. لتحضير خليط الاسكالوب (الخليط السائل) : في وعاء نضع بيض، القليل من الحليب ، الفلفل الأبيض ونخلط المكونات جيداً. مرحلة التطحين : نحضر صدور الدجاج و نقوم بوضعها اولاً في وهاء الطحين (بحيث كل مكان من القطعة يأخذ الطحين)، ثم نضعها في الخليط السائل (ويتأكدوا من تغطيتها كلها من الخليط)، ثم نضعها في وعاء البقسماط و نقوم بتوزيع البقسماط جيداً على قطعة الدجاج (حتى تبقى القشرة ملتصقة بقطعة الدجاج) ، ومن ثم نقوم بوضع الدجاج في الثلاجة و نخرجها بعد مدة للتحضير (ملاحظة : يمكن قلي الدجاج بالزيت و يمكن استخدام القلاية الهوائية و يمكن وضعها في الفرن) . مرحلة القلي (قلي قطع الدجاج) : نقوم بوضع قطع الدجاج في صينية الفرن و نضع فوق كل قطعة القليل من الزيت أو بعض الزبدة ثم ندخل الصينية إلى الفرن (حتى التحميص). لتحضير البطاطا (بطاطا ويدجز) : نقوم بغسل البطاطا جيداً و تنشيفها ثم نقطع البطاطا (بقشرها) لنصفين كل نصف أربع قطع وونقوم بوضع البطاطا بوعاء الماء (حتى ما تسود البطاطا معكم)، ثم نغسل البطاطا جيداً لنخرج منها جميع النشا الموجود فيها ، ومن ثم في وعاء على النار نضع ماء ونتركه حتى الغليان، وبعدها نضيف ملح ، خل ابيض (مقدار فنجان من القهوة من الخل الأبيض)، ثم نضيف قطع البطاطا لمدة 4 دقائق (بعد. غليان الماء) حتى تستوي ٦٠ بالمئة تقريباً ، وبعدها نقوم بتشغيل الفرن على أعلى حرارة (من الأعلى و الأسفل).، ثم نخرج البطاطا و نقوم بتصفيتها من الماء و وضعها على مناديل المطبخ ، ونضع عليها القليل من زيت الزيتون و نقلبها ثم نضعها في الفرن حتى التحميص. لتحضير خضار السوتيه : ماء مغليه و نضع القليل من الملح ، ثم نقطع 4 حبات من الكوسا ، حبتين من الجزر ، و نضعهم في الماء المغلي لمدة 4 دقائق بعد وضع الخضار في الماء المغلي لمدة 4 دقائق ، نضع البروكلي لمدة دقيقة واحدة فقط، وبعدها نضعهم في وعاء فيه ماء بارد (لحتى توقفوا عملية الاستواء ويضلوا محافظين على لونهم)، ثم نقوم بتحميصهم مع القليل من الزبدة ، و القليل من الملح (فيكم تضيفوا فلفل ابيض او باربيكا حسب الرغبة) ، وبعدها تصبح الخضار جاهزة . لتحضير الصوص: في وعاء نضع مايونيز ، كتشب ، نقطة من العسل ، صوص ونخلط جميع المكونات.

C H E F O M A R

Bon Apetit!