



Recipe : Brie and Cranberry Wellington Turkey حبش وويلينغتون مع التوت البري و جبنة البري
Category: Main Course
Prepared by: Chef Maroun Chedid

<u>الحبش For The Turkey</u>	<u>الكمية Qty</u>
Boneless Turkey Breast صدر حبش مسح	2 Pcs قطع
Boneless Turkey Leg فخذ حبش مسح	500 Gr غرام
Eggs بيض	2 Pcs قطع
Brandy براندي	2 Tbsp ملعقة كبيرة
Fresh Cream كريمة طازجة	0.5 Cup كوب
Nutmeg جوزة الطيب	To Taste حسب الذوق
Dried Cranberries توت بري مجفف	2 Tbsp ملعقة كبيرة
Glazed Chestnuts كستناء	0.5 Cup كوب
Brine محلول مالح	0.5 Cup كوب
Salt & Pepper ملح وبهار	To Taste حسب الذوق
Brie Cheese جبنة البري	300 Gr غرام
Puff Pastry عجين الفطير	1 Pc قطع
<u>الخضار For the Garnish</u>	
Carrot جزر	8 Pcs قطع
Courgettes كوسى	20 Pcs قطع
Broccoli Florets زهرة البروكولي	20 Pcs قطع
Spring Onions بصل أخضر	2 Bunches باقة
Portobello Mushroom فطر بورتلو	3 Cups أكواب
Glazed Chestnuts كستناء	2 Cups أكواب
<u>للبيطاطا For the Salardaise Potato</u>	
Baby Potatoes بطاطا	
Duck Fat دهن البط	30 Pcs قطع
Garlic ثوم	3 Tbsp ملعقة كبيرة
Parsley بقونس	3 Sprig غصن
Salt ملح	0.25 Bunch باقة
Freshly Milled Black Pepper بهار أسود	To Taste حسب الذوق



Recipe : Brie and Cranberry Wellington Turkey حبش ويلينغتون مع التوت البري و جبنه البري
Category: Main Course
Prepared by: Chef Maroun Chedid

<u>For the Cranberry Port Sauce صلصة التوت البري والبورتو</u>	<u>Qty الكمية</u>
• Butter زبدة	1 Tbsp ملعقة كبيرة
• Minced Shallots كراث مفروم	3 Pcs قطع
• Orange Peel & Juice برتقال عصير وبرش	1 Pc قطع
• Juniper Berries توت العرعر	1 Tsp ملعقة كبيرة
• Thyme زعتر	3 Bunch باقة
• Port Wine نبيذ بورت	1 Cup كوب
• Red Wine نبيذ أحمر	2 Cups أكواب
• Turkey Stock مرقة الحبش	3 Cups أكواب
• Veal Juice مرقة العجل	0.5 Cup كوب
• Dried Cranberries توت بري مجفف	0.25 Cup كوب
• Chestnuts كستناء	1 Cup كوب