

## الوصفة الثانية

## شوربة البقدونس والخردل



**المقادير:**  
30 غ من الزبدة  
بصلة واحدة، مقطعة  
750 غ من البقدونس، مقطعة  
4 أكواب (ليتر واحد) من مرق الدجاج  
½ كوب من الحليب  
½ كوب من الكريمة  
3 ملاعق من الخردل ذي الحبة الكاملة  
ملعقتان من البقدونس المفروم، لرشها  
على السطح وقت التقديم

**طريقة التحضير:**  
1) أذيني الزبدة في مقلاة عريضة، ثم أضيفي البصل واطبخي على نار معتدلة، محرّكة بين الحين والآخر، إلى أن يصبح المزيج ناعماً لكن قبل أن يصبح بني اللون.  
2) أضيفي البقدونس والمرق ودعي المزيج يغلي، اتركي المقلاة على النار، وهي مغطاة، لمدة 25 دقيقة، أو إلى أن يصبح البقدونس أكثر نضجاً. ضعها، بعد ذلك، جانبا لتبريد بهدوء.  
3) ضعي الشوربة في الخلاط أو في معالج الأغذية FOOD PROCESSOR على دفعات. ثم أعيدوها إلى المقلاة، وأضيفي الحليب والكريمة، وسخنيها من جديد على نار خفيفة، من دون أن تدعيها تصل لدرجة الغليان. أضيفي الخردل ذي الحبة الكاملة، وكذلك الملح والبهار الأسود الطازج، وحزكي المزيج، ثم قدميها بعد ترشي على سطحها البقدونس المقطع.

## الوصفة الأولى

## صدر الدجاج المحشوة بالموزاريلا



**المقادير:**  
زيت الزيتون أو زيت الكانولا كطبقة خارجية  
4 صدور دجاج منزوعة العظام، منزوعة الجلد، ومقطعة إلى نصفين  
4 شرائح من جينة الموزاريلا  
ملح وفلفل أسود حديث الصنع

**طريقة التحضير:**  
قومي بتحضير مشواة الفحم أو الغاز بحيث تكون الحرارة فيها متوسطة الارتفاع، وادهني سطح المشواة بالزيت، استعملي سكيناً طويلاً، رقيقاً، وحاذاً لتقطيع صدور الدجاج بشكل طولي ومسطح؛ اقطعي بطريقة أفقية مبتدئة من الجزء الأكثر سماكة في الصدر واستمزي حتى تصلي لحوالي 12 مم من الجانب الآخر.  
قومي بشوي الدجاج على جهة واحدة وبشكل مباشر على نار متوسطة الارتفاع لمدة 3 إلى 5 دقائق، ثم اقليها بانتباه بواسطة الملعقة SPATULA، قومي بشويها على الجانب الآخر لمدة 3 دقائق، تأكدي من نضجها من خلال قطع أحد الصدور في الجزء الأوسط منه.

## مطعم THE GRILL

### في فندق GRAND HYATT - الدوحة

#### تجربة طعام فريدة في بيئة مثالية ومميزة



يجمع مطعم «THE GRILL» الجديد في فندق جراند حياة الدوحة، والذي يستقبل زواره على مدار اليوم بين الأصالة الاسترالية المميزة في أساليب إعداد المأكولات مع أفضل المنتجات والمكونات في بيئة مثالية ومميزة بهدف إيجاد تجربة طعام فريدة من نوعها.

وتقدم مطعم «THE GRILL» بالإضافة الأبرز على مشهد الطعام في العاصمة القطرية الدوحة، لزواره من الذواق تجربة فريدة تتميز باجود اللحومات الاسترالية التي تقدم ساخنة على أسياخ الشواء، بالإضافة إلى ما لذ وطاب من الحلويات الطازجة.

كما يوفر للزوار خيار التمتع بالمأكولات في البوفيه المفتوح أو وفقاً لقائمة الطعام «لاكارتيه»، والتي يضم كلاهما ما لذ وطاب من نكهات ومأكولات المنطقة مع أفضل لحومات البقر والمأكولات البحرية الاسترالية، وإضافة نكهة ومذاق خاص على الأصناف المختلفة فقد تم إضافة غرفة خاصة لزيادة طهي اللحومات عقب تقليبها على شوايات الفحم والأفران الخشبية في مطبخ الفندق، وتوفر هذه المزايا أجواء مميزة على زوايا وأركان الشواء والعناصر التفاعلية التي تحرص على مشاركة الضيوف وتسليتهم.

كما يتميز بوفيه الغداء بتكاهات وأطعمة محلية ودولية، وأفضل المقبلات والسلطات التي تتميز بها المنطقة، ناهيك عن الطاولة الخاصة بالشواء واللحومات والأسماك المشوية وغيرها من أصناف الشواء الطازجة.

