

Tomasz Królikowski

Z kulinariami związał się ponad 20 lat temu, kiedy to rozpoczął pracę w jednej z najlepszych włoskich restauracji w Polsce – Villa Toscana w Wielkopolsce. Wcześniej szkolił się pod czujnym okiem włoskich kucharzy w Mediolanie. Po pięciu latach wyjechał na Wyspy Brytyjskie, gdzie pracował m.in. w londyńskim City oraz w West End – Royal Society, Royal College of Surgeons, Mansion House oraz dla British Library – pełniąc funkcję szefa kuchni.

Po powrocie do Polski w 2013 r. objął stanowisko szefa kuchni w Bistro Słony, gdzie serwował potrawy tradycyjne w nowoczesnym, europejskim wydaniu. Na początku 2016 r. koordynował pracę przy otwarciu nowej restauracji Kuchnia Otwarta w Royal Wilanów. Prowadzi warsztaty kulinarne, ucząc od podstaw teorii i praktyki. Współpracuje ze znanym producentem sosów Lee Kum Kee. Jest gospodarzem kuchni w programie TVP2 „Pytanie na śniadanie”.

Kontakt z Tomaszem: tel. 502 821 919; e-mail: kontakt@tomazkrolikowski.com



© WALDEMAR KOMPALA



Bulion z karpia w stylu azjatyckim z warzywnym makaronem

Składniki dla 4–6 osób

1,5 kg patroszonego karpia, 1 pęczek włoszczyzny do ugotowania bulionu, 30 g suszonych grzybów, 3 duże marchewki, 3 duże pietruszki, 1 cebula, 1 średni seler, 2 łyżki siekanej dymki, 2–3 łyżki pasty miso, sos jasny sojowy do smaku, 2–3 listki laurowe, 2–3 ziarna ziela angielskiego, ocet ryżowy do smaku, sól, cukier, pieprz do smaku, olej do smażenia.

Sposób przygotowania

Bulion: warzywa z cebulą obrać i pokroić w części, podsmażyć na rozgrzanym oleju i kiedy się zezłocą, zalać ok. 1,5 l zimnej wody. Dodać suszone grzyby, głowy karpia i odcięta część z ogonem, liście laurowe i ziele angielskie. Całość wolno doprowadzić do wrzenia i na zmniejszonej mocy wolno gotować ok. 45 minut. Pamiętaj, aby usunąć oczy karpia, które wpływają na kolor i smak bulionu. Gotowy bulion odcedzić i przelać z powrotem do rondla.

Warzywa na tzw. makaron: umyć, obrać i poszatковать w cienkie plasterki, a dalej w drobne słupki – im cieńsze, tym ładniej będzie się prezentować.

Podanie: przygotowany bulion warzywny podgrzać (nie gotować) i doprawić do smaku pastą miso, dodać cukier, sól, pieprz oraz sos sojowy i ocet.

Ryba: pozostałą tuskę karpia podzielić na cienkie dzwonki. Do wrzącego bulionu włożyć pokrojoną rybę i gotować na wolnym ogniu ok. 15 minut. Następnie dodać cienko pokrojone warzywa i gotować kolejne 10 minut.

Serwować ze świeżo siekaną dymką. Opcjonalnie zupełnie można podać z cienkim makaronem domowym.