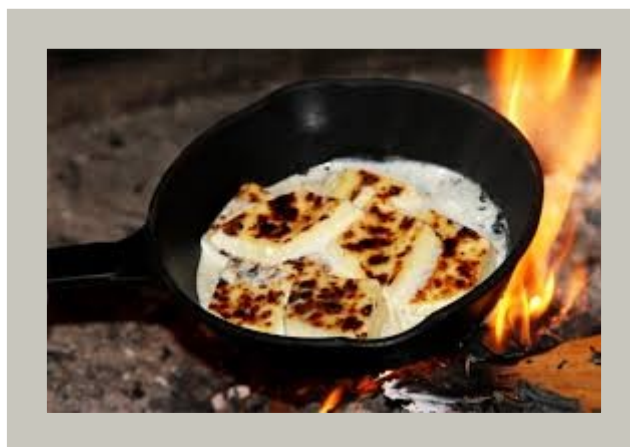


Menu

Savuporokeittoa, rosmariiniöljyä & paahdettua
saaristolaisleipää

Paahdettua riekonrintaa, sherryllä terästetty tumma
karpalokastike, puikulaperuna-selleripyreetä & paistettua
parsakaalia

Kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa & lakkahilloa



Savuporokeitto (6 annosta)

Raaka-aineet:

- 350 g purjoa
- $\frac{1}{2}$ dl hillosipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 2 rkl [Valio voita](#)
- 3 rkl vehnä jauhoja
- 1 l vettä
- 1 lihaliemikuutio
- $\frac{1}{2}$ tl rouhittua mustapippuria
- $\frac{1}{2}$ tl suolaa
- 2 dl [Valio ruokakermaa](#)
- 150 g kylmäsavuporoa
- $\frac{1}{2}$ dl hienonnettua persiljaa



Valmistusohje:

1. Viipaloi huuhdottu purjo, halkaise hillosipulit ja viipaloi kuoritut valkosipulit. Hauduta sipulit voissa pehmeiksi, älä ruskista.
2. Sekoita joukkoon jauhot. Lisää vesi, liemikuutio ja mausteet. Anna kiehua kypsäksi.
3. Soseuta keitto esim. sauvasekoittimella. Jos haluat keitosta täysin sileää, siivilöi vielä. Lisää joukkoon kerma ja pieniksi kuutioiksi leikattu poro. Kuumenna.
4. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa. Tarjoa alkuruoaksi paahdetun saaristolaisleivänleivän kanssa.

Rosmariiniöljy (2 dl)

Raaka-aineet:

2 valkosipulinkynttä kuorineen
4 rosmariinioksaa, käytä vain lehdet
2 dl rypsi-, auringonkukan tai oliiviöljyä
3 pientä, kaunista rosmariinioksaa

Valmistusohje:

Keitä valkosipulinkyntsiä 3 minuuttia vedessä pienessä kattilassa. Ota kynnet kattilasta ja jäädytä kylmässä vedessä. Valuta, taputtele kuiviksi ja kuori.

Muserra rosmariininlehdet ja valkosipulinkyntset ja lämmitä ne kuplivaksi miedolla lämmöllä öljyssä valurautapannulla. Painele lehtiä ja kynsiä puulusikalla, jotta maku irtoaa. Paista 2-3 minuuttia. Katkaise lämpö ja anna jäähtyä välillä sekoitellen.

Voit myös ajaa sauvasekoittimella öljyn tasaiseksi.

(Öljyn jäähtyessä pane kolme rosmariininokkaa 2 minuutiksi kiehuvaan veteen. Jäädytä kylmässä vedessä, valuta ja kuivaa.

Pane oksat pestyyn ja puhtaaseen pulloon. Siivilöi öljy pulloon. Sulje hyvin ja säilytä viileässä. Käytä kuuden viikon kuluessa.)



Paahdettua riekonrintaa (2 annosta)

Sherryllä terästetty tumma karpalokastike(6annosta)

Raaka-aineet:

- 4 riekonfileetä
- 1 tl suolaa
- 1 tl katajanmarjoja
- 1-2 rkl voita+ öljyä (näistä tehdään pannulla seos, kestää kovempaa lämpötilaa paistaessa, kun voihin on lisätty rypsiöljyä joukkoon.)

Paista riekonrintaa kuumalla pannulla n. 1-2 minuuttia puoli ja mausta. Anna riekonrinnan vetäytyä folion sisällä 10-15 minuuttia. Leikkaa rinta vinosti halki ja asettele lautaselle.

SHERRY- KARPALOKASTIKE

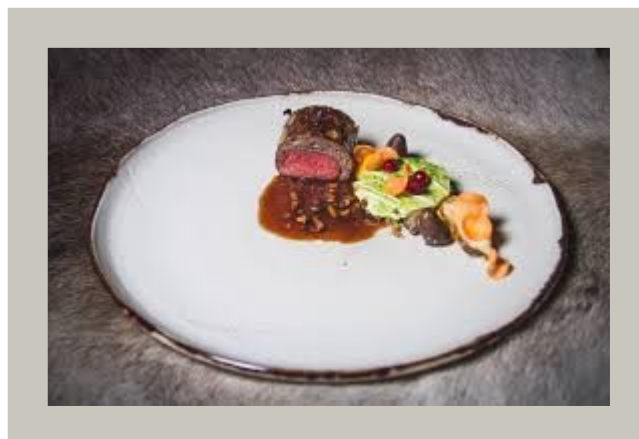
Raaka-aineet kastikkeeseen:

- 1 rkl voita
- 200g karpaloita
- 2 timjaminoksaa (vain lehdet)
- 2 rkl hunajaa
- 4 dl demi glace - kastikepohjaa
- $\frac{1}{2}$ tl suolaa
- 1 rkl riistafondia
- $\frac{1}{4}$ tl mustapippuria myllystä
- 2 tl ruskeaa Maizena suurustetta
- 1 dl kuohukermaa
- 4 cl sherryä

Valmistusohje:

Aloita kastikkeesta. Kuumenna voi kattilassa. Lisää karpalot, timjamin lehdet ja hunaja ja anna hiljalleen kiehua noin 5 -10 minuuttia koko ajan sekoittaen.

Lisää demi- glace kastikepohja kattilan sekä riistaliemi ja mausteet. Anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia. Lisää ruskea maizena pikasuuruste kiehuvaan liemeen koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi sherry ja kerma. Sekoita ja tarkista maku.



Puikulaperuna-selleripyreetä & paistettua parsakaalia (4 annosta)

Raaka-aineet:

1	pieni juuriselleri
500 g	puikulaperunaa
150 g	voita
2 tl	merisuolaa
1 rkl	hunajaa

PARSAKAALI

200 g	parsakaalia
2 rkl	voita
1 rkl	suolaa

Valmistusohje:

Kuori perunat

Kuori perunat ja selleri. Pilko ne veitsellä; peruna puoliksi ja selleri n. 1,5*1,5 cm paloiksi.

Paloittele tässä välissä parsakaali reiluiksi nupuiksi n. 3*3 cm.

Laita parsakaaleille vesi kiehumaan, johon lisäät suolan. Anna kiehua 2 minuuttia ja kaada parsakaalit lävikköön ja laita sen jälkeen kaalit jääkylmään veteen jäähtymään. Jäähdytä kylmässä vedessä n. 10 minuuttia ja ota kaalit sitten lävikköön valumaan ja odottamaan paistamista.

Laita keitinveeteen merisuola ja ensin sellerit kiehuvaan veteen ja anna kiehua hiljalleen n. 5-8 minuuttia. Lisää sitten perunat ja keitä kypsiksi.

Kun perunat ja selleri ovat kypsiä, niin kaada niistä keitinvesi pois kokonaan ja aja tasaiseksi sähkövatkaimella tai survimella. Kun peruna -selleri massa on tasaista, lisää sulatettu voi sekä hunaja ja sekoita. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.

Kun annoksia aletaan kokoamaan, niin käytä parsakaalit paistinpannulla, jossa on voita sekä öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla,



Kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa & lakkahilloa (6 annosta)

Raaka-aineet:

500 g	leipäjuustoa
1 dl	vispikermaa
1 dl	fariinisokeria
2 tl	kanelia
1 tl	vaniljasokeria
1 dl	lakkahilloa + 0,5 dl lakkoja (sekoita)

Valmistusohje:

Ota juustosta stanssilla pyöreitä paloja ja pane pala uuninkestävään annosvuokiin tai mukeihin. Paloittele ylimääräinen juusto mukien pohjalle.

Ripottele juuston päälle fariinisokeria.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.

Kuumenna kerma ja sekoita joukkoon vaniljasokeri ja kaneli.

Kaada kuuma kerma juuston päälle kuppeihin ja laita ne uuniin.

Paista uunissa 5-7 minuuttia. Siten ettei juusto ole aivan sulanutta, vain vähän pehmeää.

Ota kupit pois uunista ja laita päälle lakkahilloa.

