

Alkuruoka: Perunaohukaiset, kylmäsavuhaukea skagenin tapaan, hauen mätiä, mummon kurkkua

Perunaohukaiset

250 g perunalumi
1 rkl vehnä jauho
1 kananmuna
60 g valkuaisvahto
1 dl kokoon keitettyä kermaa
suolaa

Kypsennä perunat höyryssä. Purista. Lisää muut tuotteet. Laita pursotinpussiin. Paista pieniä ohukaisia pannulla.

Kylmäsavuhauki

Leikkaa pieneksi kuutioksi. Mausta majoneesilla, tillillä, ruohosipulilla, dijonilla ja sitruunanmehulla.

Mummon kurkku

kurkkua
väkiviinaetikkaa
sokeria
suolaa
tilliä

Kuori kurkku ja ota vetinen sisus pois. Leikkaa haluttuun muotoon ja mausta.

Pääruoka: Karitsaa kahdella tavalla (ulkofile, prässättö lapa), punaviinirisotto, parsaa, anjoviskrutonkia

Punaviinirisotto

shalottia
valkosipulia
risottoriisiä
punaviiniä
lihalientä
voi
parmesanraaste
timjami
suola, mustapippuri

Freesaa hakatut sipulit oliiviöljyssä, lisää riisi ja freesaa lisää hetki. Lisää viini ja keitä pois. Mausta timjamilla. Lisää lämmintä lihalientä pikkuhiljaa kunnes riisi al dente. (n. 20 min) Mausta lopuksi voilla, parmesanilla, suolalla ja pippurilla. Anna levähtää hetki ja tarjoile.

Anjoviskrutonki

Leikkaa leivät kuutioiksi ja mausta anjoviksella. Kuivata uunissa. Murskaa pienemmäksi.

Karitsat

Renssaa ulkofileet. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista pannulla kaunis väri pintaan. Kypsennä uunissa miedolla lämmöllä ja anna vetäytyä.
Lämmitä prässätyt lavat uunissa.

Parsat

Kuori ja kypsennä joko keittämällä, paistamalla tai grillaamalla

Jälkiruoka: Rommibaba ja rahkajäätelö, vadelmaa ja appelsiininkuorta

Rommibaba

Babataikina:

350 g vehnäjauhoja

15 g hiivaa

1 dl maitoa

3,5 rkl (n. 40 g) sokeria

0,5 tl suolaa

2 tl raastettua sitruunankuorta

4 kananmunaa

150 g voita

Kostutusliemi:

8 cl tummaa rommia

2 dl valkoviiniä

2,5 dl vettä

150 g sokeria

1 sitruunan kuoriraaste

1 appelsiinin kuoriraaste

1 kanelitanko

neilikka

Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon yleiskoneen kulhossa. Lisää seokseen sokeri, suola, sitruunankuori ja kananmunat. Alusta jauhot seokseen ja vaivaa keskinopeudella noin 10 minuuttia.

Lisää lopuksi taikinaan pehmeä voi. Anna taikinan kohota noin 10 minuuttia.

Laita taikina pursotinpussiin ja pursota se voideltuihin muotteihin. Anna taikinan kohota vielä noin 15 minuuttia. Paista leivoksia 210-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia.

Rahkajäätelö

3 dl maito

5 dl kerma

2 sitruunan kuori

12 keltuaista

3 dl sokeri

250 g rahka

4 cl sitruslikööri

Kiehauta maito, kerma ja sitruunankuoret. Sekoita keltuaiset ja sokeri. Lisää neste. Kypsennä miedolla lämmöllä. Jäähdytä hieman. Lisää rahka ja likööri. Jäätelökoneeseen.

Vadelmaa ja appelsiininkuorta

vadelmia

raastettua appelsiininkuorta

sokeriliemi

Kiehauta sokeriliemi ja mausta appelsiininkuorella. Pyöräytä vadelmat sokeriliemessä.