

Parsakeitto

3 pnt valkoista parsaa

4 kpl shalottisipulia hakattuna

1 valkosipulin kynsi

2 dl kuivaa valkoviiniä

1 l kanalientä

1 l parsalientä

4 dl kermaa

suola, mustapippuri, sitruunanmehu, oliiviöljy

Leikkaa parsoista puumainen tyviosa pois. Kuori. Leikkaa nuput. Pilko parsat pienemmäksi. Keitä rensseistä parsaliemi.

Freesaa sipulit, lisää pilkotut parsat. Freesaa hetki. Lisää valkoviini ja keitä pois. Lisää liemet ja keitä kypsäksi. Lisää lopuksi kerma, kiehauta. Aja blenderissä tasaiseksi ja mausta.

Ryöppää parsanuput, marinoi kevyesti.

Keitettyä valkoista parsaa ja hollandaise kastike

Kuori parsat ja keitä kypsäksi (al dente).

hollandaise:

- 5 keltuaista
- 1 sitruunan mehu
- 0,5 dl parsojen keitinlientä
- suolaa ja valkopippuria
- 200 g voita sulatettuna

Sekoita kaikki muut aineet paitsi voi sekaisin kulhossa. Laita kulho vesihauteeseen ja kypsennä kastike koko ajan sekoittaen. Seos on kypsää kun se on emulsiomaista. Nosta kulho vesihauteesta ja vatkaa joukkoon sulatettu tai pehmeä voi.

Paahdettua vihreää parsaa ja parmesania, tomaattikastike

Kuori parsat ja mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. Asettele uunivuoalle ja paahda kuumassa uunissa. Asettele lautaselle ja raasta parmesania päälle.

tomaattikastike

- tomaatin "lihaa"
- tomaattipyrettä
- pieni pala chiliä
- valkoista balsamicoa
- oliiviöljyä
- suola, pippuri, sokeri

aja blenderillä tasaiseksi.

Grillattua vihreää parsaa, chili-punasipulivinaigrette

vinaigrette:

1 osa vaaleaa balsamicoa

1 osa oliiviöljyä

2 osaa rypsiöljyä

suola, pippuri, sokeri

Mausta vinaigrette:

hakattua punasipulia

punaista chiliä

Raparperitartaletti

Pohja:

250 g voita

180 g sokeria

3 kananmunaa

500 g vehnä jauhoja

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen joukkoon, samalla koko ajan sekoittaen. Lisää jauhot muutamassa erässä ja sekoita vain sen verran, että massa on tasaista. Painele muovipussin tai kelmun sisään tasaiseksi levyksi ja jäähdytä hyvin jääkaapissa. Kauli taikinasta ohut levy ja aseta se piirakkavuokaan. Paista 180-asteisessä uunissa noin 30-40 minuuttia kunnes pohja on kypsä sekä rapea.

Kreemi

2,5 dl maitoa

60 g keltuaista

60 g sokeri

18 g maizena

10 g voi

Kypsennä muut paitsi voi vesihautteessa 82 asteeseen. Lisää voi ja mausta raparperisoseella.

Haudutettu raparperi

500 g raparperia

100 g sokeria

1 kanelitanko

1 vaniljatanko

10 g inkivääriä

5 pakastevadelmaa

Laita kaikki vakuumpussiin ja kypsennä 85-asteisessä höyryuunissa 7 min. Anna jäähtyä ja leikkaa muotoon.

