

90 annosta, suunnittelu Ville Penttilä

KREIKKALAINEN KEVÄTSALAATTI

Oliiveja, fetaa, pikkutomaatteja, paprikaa, versoja, salaattia, parsaa, yrttejä
Oliiviöljyä, suolaa.

Valuta oliivit, paahda uunissa öljyttynä 20 min 140C
Leikkaa tomaatit puoliksi, mausta sokerilla, suolalla ja mustapippurilla
Revi ja pese salaattit
Pese ja pilko paprikat, ota siemenet talteen ja laita kotona multa
Pilko yrtit pieniksi
Pilko parsat ja marinoi sitruunamehulla
Revi feta muruiksi

Kasaa kauniiksi annoksiksi, mausta tilkalla oliiviöljyä

HAMPURILAINEN

Pihviin sekoita jauhelihasta massa, jossa on 1.2% suolaa ja mukava määrä pippuria
Valmista noin 80 pihviä, jokainen painaa n. 150G

Paahda uunissa melkein kypsäksi, mutta mehukkaaksi, 160C 10min?
Raasta päälle pecorino-juustoa mausteeksi

Sämpylä:

20 pss kuivahiivaa sekoitettuna vehnäjauhoihin
5 ltr vettä
2,5 dl sokeria
1 dl suolaa
6 dl öljyä
Sopivasti vehnäjauhoja

Leivo 100-150 sämpylää, kohoavat mukavasti. Paista kypsäksi, anna jäähtyä ja halkaise

Marinoitu punasipuli

Kuori ja leikkaa 3 kg punasipulia puolikuuksi tai kynsiksi
Kiehauta 1 kg sokeria ja pullollinen valkoviinietikkaa
Lisää sipulit ja mausta suolalla, sekoita. Anna kuumeta 5 min ja laita jäähtymään

Piparjuuri-mummonkurkut

Kiehauta ½ litraa valkoviinietikkaa, 1 kilo sokeria, purkillinen piparjuurta. Lisää litra KYLMÄÄ vettä
Laita jäähtymään
Lisää liemeen kurkkuja ja anna maustua niin pitkään kuin ehtii

Paprikaketsuppi

Paahda kuumassa uunissa öljytyt paprikat 2 kg
Paahda kuumassa uunissa tomaattimurska 4 prk
Yhdistä astiaan ja soseuta tasaiseksi
Lisää 0,5 kg sokeria
3 dl etikkaa
PALJON MUSTAPIPPURIA
Sopivasti suolaa

Valkosipulimajoneesi

Hienonna reilusti valkosipulia
Mausta sillä valmis majoneesi
Maista

Falafel

4 prk kikherneitä
4 rkl maizena
suolaa
korianteria, persiljaa, juustokuminaa, kuivattua paprikaa, kardemummaa, mustapippuria....

Soseuta huolimattomasti valutetut kikherneet
Sekoita joukkoon pilkotut yrtit ja muut mausteet
Ja se maizena
Muotoile pihvejä ja paista runsaassa öljyssä rapeiksi

Korianteri-soijajugurtti

Korianteria
Jugurttia, ei koskaan vispata
Sitruunamehua, suolaa ja pippuria

Paahdettuja perunoita – sitruunaa ja persiljaa

Pese perunat ja halkaise ne
Kastele reippaasti öljyllä
Mausta suolalla ja laita 180C uuniin, niin etteivät ole päällekin! MUISTA LEIVINPAPERI

Sillä välin pilko persiljaa ja raasta sitruunan kuorta, ei valkeaa, se on kitkerää

Ennen tarjoilua mausta perunat sitruunalla ja persiljalla

SUKLAAKAKKU NIIN KYPSÄNÄ KUIN HALUAT (tee 2.5 -kertaisena)

1 kg suklaa
1 kg voi
1 kg muna
0.6 kg sokeri
0.4 kg riisijauho

Vaahdota sokeri ja munat kevyesti
Siivilöi mukaan jauhot
Lisää kuumaan voihiin sulatettu suklaa

Voitele vuoka ja laita siihen leivinpaperi, voitele uudelleen. Kaada massa kolmeen GN -astiaan ja paista juuri ja juuri kypsäksi 160C noin 20 min

Vatkaa 1 litra kermaa ja 1 kg smetanaa vaahdoksi, mausta tomusokerilla, lisäksi mansikoita

Kiehauta 1 dl sokeria, 10 tähtianista ja 1.5 dl vettä. Anna kiehua hetki.