

Rapu

Kuha, öljy, leipä

Nieriä, kurpitsa, tomaatti

Pluma, herkkutatti, papu

Hirvi, kaali

Homejuusto, homejuusto, homejuusto

"RESEPTIT":

Rapu-alkupala.

Leikkaa ravut pitkittäin halki ja poista mahdollinen suoli.

Kypsennä pannulla juuri ja juuri kypsiksi öljyssä, mausta suolalla ja sitruunamehulla.

Säästä kauneimmat henkilömäärän mukaan 1/hlö.

Leikkaa loput tasaiseksi massaksi.

Vatkaa 400g tuorejuustoa ja 1-2 dl kuohukermaa tasaiseksi massaksi.

Lisää raputahna, suola ja pippuri. Lisää joukkoon sitruunankuorta ja tilkka mehua.

Asettele kauniisti lusikalla, koristele ravunpuolikkaalla ja _____

Kuha

Kuivaa kuha

Suolaa reilulla suolalla (1 rkl/ 100g) ja sokerilla (1 tl / 100g)

Laita jääkaappiin.

Karistele suurimmat mausteet pois ja leikkaa OHUIKSI siivuiksi. Asettele lautaselle.

Maista. Lisää suolaa tarvittaessa "carpaccion päälle".

Kaada esillelaitettaessa reilusti öljyä ja ripsauta vielä pippuria. Lisäksi leipää.

Leipä

4 pss kuivahiivaa

1 l vettä

1 rkl sokeria

Suolaa

00-jauhoja 6 dl

Vehnäjauhoja sopivasti. (n. 11 dl)

Vaivaa vähintään 15 minuuttia koneella ja laita hetkeksi jääkaappiin.

Nieriä

Kiehauta 1 l vettä ja liuota siihen 300g suolaa, Lisää 2 litraa KYLMÄÄ vettä ja laita astia jääkaappiin.

Leikkaa Nieriästä kauniita n. 100g annospaloja.

Laita nieriät liemeen tunniksi.

Ota pois liemestä ja kuivaa.

Paista voissa miedolla lämmöllä vain nahkpuolelta. Ei mausteta.

Kurpitsa

Renssaa kurpitsa ja leikkaa se n. 3x3cm epämääriseksi kuutioiksi.

Öljyä ja suolla kurpitsat.

Laita uuniin 250C n. 10 min.

Tomaatti

Puolita tomaatit ja asettele öljyttyyn pakkiin halkaisupinta ylöspäin.

Pirskottele tomaattien päälle suolaa, sokeria ja hitunen öljyä ja tuoretta timjamia.

Paahda uunissa 100C n. 45 min.

Pluma

Paista plumat voissa kauttaaltaa kauniiksi ja LUTKUTA voilla.

Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Tavoitesisälämpö on noin 58-60C.

Huuhtaisen pannusta rasvat ja paistoroipeet talteen, kun kaikki on paistettu siilaa tämä "liemi".

Kiehauta se timjamin kanssa ja käytä annoksiin.

Herkkutatti

Leikkaa tatit pitkittäin isoiksi paloiksi.

Paista voissa suolan ja sokerin kanssa.

Papulisuke

Leikkaa punasipulit kapeiksi veneiksi.

Renssaa pitkät pavut ja leikkaa puoliksi.

Valuta ja huuhto _____ pavut.

Leikkaa persilja silpuksi.

Leikkaa valkosipuli viipaleiksi.

Paista kaikki "melkein kypsäksi"

Hirvi

Luoja tietää

Kaali

Leikkaa punakaali ohuiksi suikaleiksi

Leikkaa sipulit

Leikkaa valkosipuli

Laita pataan kannen alle voin ja sokerin kanssa muhimaan.

Kun kaali on kypsää, lisää punaviiniä, suolaa ja pippuria.

Ja kypsennä ilman kantta loppuun

Juustot

Ota juustot huoneen lämpöön