**Menu**  
Eggs benedickt kylmäsavustetusta Vesijärven hauesta ja vihreästä parsasta  
LEIPÄ  
Stanssaa leivästä nättejä pyöreitä paloja 60kpl stanssilla.  
Paista leivät kauniin kellertävän ruskeiksi valkosipuli-rosmariiniöljyssä  
  
**UPPOMUNA**  
60kpl kananmunia  
Iso pakki jäävettä uppomunien jäähdyttämiseen.  
Isokattila  
*0,5DL väkietikkaa/ litra vettä*  
Iso kattila   
10L vettä   
5DL väkietikka  
  
Riko kananmunat kuppeihin yksitellen. Kiehauta etikka-vesi ja jätä kattila kiehumaan hiljakseen.  
Lisää kananmunat rauhallisesti laskien veteen. Anna kypsyä 3min ja nostele reikäkauhalla jääveteen.  
  
Nosta jäähdytetyt uppomunat pellille ja mausta suolalla. 60kpl täydellistä uppomunaa!  
  
**HOLLANDAISE**  
  
**REDU**   
0,5L VALKOVIINI  
3L VETTÄ  
3DL VALKOVIINIETIKKA  
1KG SIPULI (SHALOTTI )  
1/2PNT TUORE TIMJAMI  
5-10 TÄHTIANIS  
10 LAAKERINLEHTI  
15 MAUSTEPIPPURI  
2rkl suola  
  
KEITÄ NIIN ETTÄ JÄLJELLÄ ON 2-2,5L (N40MIN )   
JÄÄHDYTÄ NIIN ETTÄ ”ROINAT” ON MUKANA.

**HOLLANDAISE 5L valmista**  
  
**TÄMÄ OHJE VALMISTETAAN KAHTEEN KERTAAN!**   
REDUA 2,5L  
0,5KG keltuainen  
25g maizena  
0,75KG pehmeää voita  
suola  
Siivilöi redu.  
Lisää nestettä/ valkoviiniä niin että lientä on n 2,5L   
  
Lisää kylmän liemen joukkoon 25g maizena ja 0,5kg keltuaismassa  
Kypsennä massaa liedellä jatkuvasti sekoittaen 82c  
Vatkaa pehmeä/sula voi redu-keltuaismassojen joukkoon. **Tai käytä tehosekoitin SB-4 ja tehosekoittimen mittakuppia**!!   
  
**HAUKITARTAR**  
2KG kylmäsavustettua haukea  
100g kapris  
400g majoneesi   
360g smetana  
1 pnt tilli  
2 sitruunan kuorta ja mehu  
3 pnt punasipulinippu, varsi ja itse ”mukula”  
rouhittua mustapippuria  
  
Hienonna sipulin mukula osa ja leikkaa nättiä ohutta viipaletta varresta. Sekoita ainekset keskenään.   
 **VIHREÄ PARSA**  
7pnt parsa vihreä  
4 valkosipulin kynttä  
timjami  
1 sitruunan kuori + mehu  
paistamiseen voi + öljy  
suola ja rouhittu mp  
  
Leikkaa kova/puiseva kantapala parsasta pois.   
Leikkaa viistosti parsasta nättiä suupalaa, mallia salmiakki.  
Murskaa valkosipuli ja hienonna timjami.   
Lämmitä öljy-voi seos, lisää joukkoon murskattu valkosipuli, sitruunan kuori ja paista parsat nopeasti. Jäähdytä. Lisää hienonnettu timjami ja purista sitruunan mehu joukkoon. Mausta kevyt suola, rouhittu mp ja tippa oliiviöljyä:  
  
**Kevätsipuli-lipstikkaöljy**  
1pnt kevätsipuli   
2 rk lipstikka   
2dl oliiviöljy  
2dl rypsiöljy  
1tl suola  
2rkl valkoviinietikka…

Aja tasaiseksi  
  
Kuva, joka sisältää kohteen diagrammi, luonnos, viiva, ympyrä

Kuvaus luotu automaattisesti

\*\*  
Sitruunaruoho-parsarisottoa ja paistettuja scampeja

**SITRUUNARUOHO-PARSARISOTTO**  
Makuliemi  
0,5kg sipuli  
150g murskattu sitruunaruoho  
Parsan roippeita  
4L Vettä  
2dl valkoviinietikka  
2rkl suola  
  
Keitä lientä 30min  
  
2Kg risottoriisi  
Kypsennä risotto mausteliemessä Al dente, kypsä mutta napakka.   
Kun saavutat risottoon oikean kypsyyden jäähdytä risotto laakeassa GN-pakissa nopeasti. PUNNITSE VALMIS RISOTTO.   
  
**0,8KG ohueksi viipaleeksi leikattu esikypsennetty valkoinen parsa**

**SITRUUNAVINAIGRETTE**  
2-3DL rypsiöljy  
2 sitruunan mehu ja kuori  
1tl suola  
1tl sokeri  
AJA kuorineen kunnolla tasaiseksi ja anna tekeytyä kuorineen 15-30min  
Siivilöi kellertevä öljy talteen  
  
100g hienonnettu kevätsipuli  
Lisää kevätsipuli juuri ennen esille laittoa sitruunavinegren joukkoon ja lusikoi annokseen.

**PARMESAANI**  
raasta parmesaanit hennoksi raasteeksi pienellä terällä ja älä painele jotta ilmavuus säilyy.  
 **1. SCAMPIT**  
Valuta scampit, tarkista paino ja jaa tämä paino asiakas-määrällä.  
  
**INKIVÄÄRI**  
0,2KG raastettua inkivääriä.

2 kpl sitruunan kuori ja mehu  
  
RISOTON ESILLE LAITTO  
VALMISTA RISOTTO HYÖDYNTÄEN SITRUUNARUOHO LIENTÄ JA KEVYELLÄ KERMALLA.  
LISÄKSI; voita, raastettua inkivääriä, sitruunan mehua ja kuorta, parsapalat  
Valmis risotto on sitruksisen hapokas, missä maistuu kevyesti inkivääri..  
  
**2. SCAMPIT**  
Paista valutetut scampit nopeasti kuumalla pannulla, voi-öljyseos. Kevyesti valkosipulia ja hienonnettua minttua.

Kuva, joka sisältää kohteen diagrammi, viiva, Tontti, ympyrä

Kuvaus luotu automaattisesti

\*\*  
Paistettua vasikan kateenkorvaa   
Muhennettuja korvasieniä kermaisessa dijonkastikkeessa, valkoista parsaa ja piparjuurta

**KATEENKORVA**   
( Huuhtele kateenkorvia juoksevan veden alla hetkisen, niin että neste on kirkasta )  
ryöppäys noin 5min ja pienen painon alle jäähtymään.   
**Ryöppäysliemi**  
2-3kpl Sipuli  
maustepippuri  
suola

LEIKKAA KATEENKORVASTA n 1-2cm viipaleita. Leivitä semper jauho mix  
Esille laittaessa paista nopeasti voi-öljyseoksessa rapea pinta, mausta suola ja mp.  
  
**VALKOINEN PARSA**  
Kuori ja esikeitä parsat suolavedessä n 4min  
  
**KORVASIENIMUHENNOS**  
3kg korvasieni   
1kg hienonnettu shalottisipuli  
7prk kuohukerma (7L)  
3L vettä  
Dijon sinappi  
2 rklsuola  
mustapippuri  
2dl keittiö konjakki… jos vain kaapista löytynee!!   
Pese korvasienet kunnolla, hienonna kevyesti sienet. Freesaa sienet ja sipulit kattilassa. Lisää kerma, vesi ja suola. Keitä hiljakseen n 45min. Suurusta lopuksi. Tarkista suola, rouhi joukkoon mustapippuria ja mausta dijon sinapilla.   
VALMISTA KASTIKETTA TARVITAAN N 10L  
  
Kuva, joka sisältää kohteen diagrammi, viiva, luonnos, ympyrä

Kuvaus luotu automaattisesti

\*\*  
Sitrus pot de crème, cointreau-valkosuklaamoussea ja vanilja-touillea

**POSSET 60kpl**  
6L kerma kuohu lakt  
8dl sokeri  
1L sitruunamehua ( 4 SITRUUNAN MEHU JA mr Lemon MEHU )  
4 sitruunan kuori  
Keitä kermaa, sitruunankuorta ja sokeria kattilassa n. 5 min koko ajan sekoittaen. Nosta kattila liedeltä ja lisää sitruunan mehu sekä loput kuoresta. Anna tekeytyä 10-15min ja siivilöi massa.

Kaada massaa lautasen pohjalle n 1DL.   
Varmista että lautaset kuusessa ovat suorassa!

VALKOSUKLAAMOUSSE  
0,58KG valkosuklaa  
3,5L Kuohukerma  
1tl kardemumma  
2tl vaniljajauhe  
500g sokeri  
1dl coitreau  
  
Kiehauta 0,5L kerma ja kaada suklaan joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää joukkoon cointreau  
Vaahdota loput kermasta ja sokeri sekä mausteet.  
Kääntele sulanut suklaa kermavaahdon joukkoon varovasti.  
Jäähdytä mousse pakissa mistä voit helposti pyörittää kveneleitä.   
  
**Tuile-keksi**

3 valkuaista (5)

100g tomusokeri (150g)

100g Maizena (150g)

60g voita (90g)

1rkl vaniljajauhe

Vaahdota sokeri ja valkuaiset, lisää jauhot ja pehmeä voi.

Valmista nättejä koristekeksejä ja kypsennä 150c kullan keltaiseksi. (n 4min)

Kuva, joka sisältää kohteen diagrammi, viiva, ympyrä, Tontti

Kuvaus luotu automaattisesti