

Lammasfrikadellit hunaja- inkiväärkastikkeessa 4:lle

400 g lampaan jauhelihaa (+ 100 g sikaa)

1 hienonnettu valkosipulikynsi

suolaa, valkopippuria

1 1/2 rkl vehnä jauhoja

2 munaa

1/2 dl maitoa + 1/2 dl kermaa

Jotkut murskaavat sekaan vielä 1-2 viipaletta kantattua, pari päivää kuivunutta paahtoleipää.

Kastike

3 rkl hienonnettuja vihreitä, punaisia ja keltaisia paprikoita.

1 rkl pilkottua sipulia

öljyä

4 dl valkoviiniä

1 rkl hunajaa

1 tlk raastettua tuoretta inkivääriä

1-2 rkl voita

suolaa, pippuria

Lisukkeena kanaliemessä keitettyjä pars- ja kukkakaalinappuja

1. Sekoita jauheliha, valkosipuli, suola, pippuri, munat ja vehnä jauhot. Lisää kermamaito. Muotoile pullat/pihvit ja paista öljyssä pannulla.
2. Kiehauta pieneksi pilkotut paprikat ja sipuli öljyssä. Lisää valkoviini. Keitä kokoon. Lisää hunaja, inkivääri ja lopuksi voi. Tarkista maku.
3. Keitä kukka- ja parsakaalinuput kanaliemessä (johon voit lisätä 1 tlk rakuunaa)
4. Lautaselle tulee ensin kastike, sitten frikadellit ja lopuksi vihannekset + mahdollisesti vähän vesikrassia sinne tänne.

Sienijulienne 4:lle (16:lle)

300 g (1,2 kg) herkkusieniä
1 rkl (3-4 rkl) voita
1 hienonnettu sipuli (4 sipulia)
1 dl kermaa (4 dl)
1 dl smetanaa (4dl)
60-80g juustoraastetta (300g)
1/2 tlk suolaa (2tlk)
1/2 tlk jauhettua maustepippuria (2tlk)

Kuorrute:

ohut kerros juustoraastetta, silputtu persilja

1. Pilko tai viipaloi sienet, paista pois irtoava neste
2. Sulata voi joukkoon. Lisää sipuli, kuullota melko kevyesti
3. Lisää kerma ja smetana. Kuumenna sekoittaen
4. Sulata joukkoon raastettu juusto. Hauduta miedolla lämmöllä n. 10 min välillä sekoittaen. Tarkista mausteet
5. Siirrä muhennos vuokiin - n. 1 dl/vuoka
6. Ripota päälle ohut kerros juustoa. Kuorruta uunin yläosassa 200 astetta n.10 min. tai kunnes pinta on kevyesti ruskistunut

Sitruunainen omenakompotti (4:lle)

4-5 hapokasta omenaa
1/2 dl muscavado- tai fariinisokeria
1 rkl raastettua inkivääriä
2 kanelitankoa

Sitruunajäätelö

2 dl vaniljajäätelöä
1/2 sitruunan raastettu kuori

1. Poista omenaporalla kosta. Kuori omenat. Leikkaa melko isoiksi kuutioiksi tai lohkoiksi. Laita omenat kattilaan ja lisää joukkoon sokeri, inkivääri ja kanelitangot. Keitä miedolla lämmöllä 10 min riippuen omenapalojen koosta. Lusikoi kompotti ja lientä lautaselle Ripottele pinnalle paahdettuja pinjansiemeniä, mantelilastuja tai pähkinöitä.
2. Anna jäätelön sulaa hieman, lisää sitruunan raastettu kuori. Laita lautaselle omenakeon viereen. Viimeinen silaus voi olla vaikka ripaus kanelia.

Huom!: Jäätelön voi korvata crème fraichella. 2 dl crème fraicheen sekoitetaan silloin 1 rkl tomusokeria tai vaniljasokeria sekä raastettu sitruunankuori