

Ranskankermaiset ravunpyrstöt (8 annosta)

1. Valuta 100 g kirjolohen mätiä jääkaapissa yli yön
2. Valuta 2 lasipurkillista ravunpyrstöjä (á noin 200 g)
3. Leikkaa 1 iso tai 2 keskikokoista punasipulia mahdollisimman pieneksi silpuksi
4. Sekoita ravunpyrstöjen joukkoon sipuli, 2 dl ranskankermaa ja 2 dl majoneesia
5. Lisää joukkoon reilu nippu hyvin hienoksi silputtua tilliä (ei ruukkutavaraa).
6. Tarkista maku suolalla ja mustapippurilla

Tarjoile Vosnasin perunalettujen kanssa

Crepes Vonassiennes (Vonnasin perunaletut)

1. Keitä 250 g kiinteitä perunoita hyvin suolatussa vedessä. Muussaa ja anna jäähtyä vähän
2. Tee puree lisäämällä 1dl maitoa ja 1 rkl ranskankermaa
3. Lisää 2 rkl vehnä jauhoja
4. Lisää 2 kananmunaa, yksi kerrallaan
5. Vispaa juuri ennen paistamista 3 valkuaista kiinteäksi ja sekoita varovasti perunamassaan
6. Paista letut kauniin ruskeiksi voissa (tai kirkastetussa voissa, jonka ohje löytyy netistä)
7. Tarjoa heti

KYLMÄSAVULOHISEKOITUS

Sopii hienosti Crepes Vonassiennesiin

1. Yksi hyvin pieneksi silputtu punasipuli
2. 2 prk smetanaa
3. 200 g hyvin pieneksi pilkottua kylmäsavulohta
4. Pieni lasipurkillinen PIENTÄ kaprista (pilkotaan)
5. 1 nippu irtotilliä (ei ruukkutavaraa) hyvin pieneksi silputtuna
6. Huhmareessa murskattua rosepippuria maun mukaan
7. Kaikki sekoitetaan massaksi

Skoonenperunat valkokastikkeessa.

4 annosta

1. Kuori ja paloittele 800 g kiinteää perunaa sokeripalan kokoisiksi kuutioiksi
2. Keitä kypsäksi suolavedessä (1rkl karkeaa merisuolaa/vesilitra) Tarkista että peruna on pehmeän kypsää, varo keittämästä muussiksi
3. Valuta vesi perunoista

VALKOKASTIKE

4 annosta

1. Sulata 80 g voita kattilassa
2. Sekoita voisulaan 2 ½ rkl vehnä jauhoja koko ajan hämmentäen. Lisää myös vähitellen kattilaan 1/2 litraa lämmintä kermamaitoa hämmentäen (noin 4 dl maitoa 1 dl kermaa) niin, että valkokastike on enemmän ”paksua” kuin löysän juoksevaa. Lisää 1 tl jauhettua muskottia sekä ½ tl mustapippuria. Suolaisuus tulee Touch & Taste -kanaliemestä (löytyy melkein kaikista kaupoista) Tarkista maistamalla! Muista että suolaa voidaan aina lisätä – ei poistaa!
3. Anna kastikkeen porista hiljalleen n. 15 min. Hämmennä puulastalla koko ajan
4. Lopuksi lisätään kastikkeeseen perunat ja kaksi ruukullista hienoksi silputtua ruohosipulia

Lime-sitruunapiiras

Pohja:

12 kpl digestive-keksejä

100 g voita

1 rkl sokeria

Täyte:

2 prk sitruuna-limerahkaa (a 200g)

2 munankeltuaista

½ limen kuori

½ limen mehu

1,5 tl vaniljasokeria

Päälle:

2 dl kuohukermaa

1,5 rkl sokeria

1 dl minttua hienonnettuna

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Murskaa keksit ja sulata voi. Sekoita keksimurut, sokeri ja voi yhteen, kunnes niistä muodostuu taikinamainen seos. Painele seos vuoan (halkaisija n. 25 cm) pohjalle ja laita uuniin paistumaan 10 minuutiksi. Tee täyte pohjan paistuesssa. Kaada kulhoon sitruuna-lime-rahka ja munankeltuaiset. Vispaa tasaiseksi.

Pese lime huolellisesti ja raasta puolet kuoresta hienoksi raasteeksi. Lisää täytteeseen limen kuoriraaste, limen mehu ja vaniljasokeri ja sekoita. Kaada täyte pohjan päälle ja laita uuniin 15 minuutiksi. Anna piirakan jäähtyä.

Valmista kermakuorrute piirakan päälle. Vaahdota kuohukerma ja sokeri kuohkeaksi. Sekoita joukkoon hienonnettu minttu. Irrota jäähtyneen piirakan reunoja varovasti veitsellä, siirrä vuoasta tarjoiluastiaan. Nosta minttukermavaahto piirakan päälle juuri ennen tarjoilua.

Sitruunavanukas Budino al limone

4 annosta

4 dl kuohukermaa

1 - 1 ½ dl sokeria (maun mukaan)

1 dl puristettua sitruuna- tai limettimehua

1. Pese sitruunat hyvin ja vetele koristelua varten kuoriraudalla ohuita suikaleita kuoresta (tai leikkaa terävällä veitsellä ohuenohuita suikaleita).

2. Mittaa kerma ja sokeri pieneen kattilaan. Keitä 3 - 10 minuuttia koko ajan

sekoittaen. Keittelyn tarkoitus on, että seos hieman sakenee. Nosta kattila liedeltä ja sekoita joukkoon sitruuna/limettimehu. Seos saa maistua reilusti kirpeältä, joten lisää mehun määrää makusi mukaan.

3. Kaada seos neljään pieneen lasiin. Peitä tuorekelmulla. Anna

hyytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia (tai yön yli).

4. Koristele sitruunankuorisuikaleilla (halutessasi sokeroiduilla) ja esim. marjoilla.

Voit tarjota lisäkkeeksi esim. kaurakeksejä, joita voi vaikkapa kastaa vanukkaaseen

