

Kabinetin Menu

25.1.2013

Avokadopasta

* * *

Kukkoa viinissä

Riisi

Vuonankaali

* * *

Mangosorbetti amarulavaahdon ja
hedelmäkastikkeen kera

8€



Avokadopasta

4 annosta

1 valkosipulinkyntsi

½ chiliä (poista siemenet!)

1 limen mehu

2 kypsää avokadoa

(jos et löydä täydellisen kypsiä avokadoja, ei tämä resepti onnistu, jätä se toiseen kertaan)

suolaa

mustapippuria

loraus oliiviöljyä

kourallinen basilikaa

30g (1dl) raastettua pecorino juustoa

30g (1dl) raastettua parmesan juustoa

400-500g spagettia



Voit tehdä kastikkeen suoraan tarjoilukulhoon, jossa kannat pastan pöytään. Pilko valkosipuli hyvin hienoksi, isot valkosipulipalat eivät ilahduta ketään ja chili, laita ne kulhoon. Purista limetin mehu mukaan. Halkaise avokadot ja poista niistä kivet. Kuutio avokado kuoressaan ja kaiverra sisus ruokalusikan avulla kulhoon. Hienonna yrtit ja raasta juustot. Lisää suola, pippuri, oliiviöljy, hienonnetut yrtit, sekä pecorino- ja parmesaaniraaste.

Sekoita kaikki sekaisin lusikan avulla, maista. Kastikkeessa tulee olla tarpeeksi suolaa, muuten lopputulos on mauton.

Keitä spagetti al dente (en koskaan keitä pastaa pussissa suositeltua aikaa, noin 80 % siitä riittää, ylikypsä pasta on yksinkertaisesti paha) hyvin suolatussa vedessä, tämä on yksi lempiaiheistani – pastaveden tulee olla niin hyvin suolattua, että se maistuu merivedelle, ota tilkka lusikkaan ja maista. Suolattomassa vedessä keitetty pasta on – jos mahdollista – pahempaa kuin ylikypsä pasta, **ota talteen vajaa desi keitinveettä**. Valuta pasta lävikössä.

Lorauta tilkka keitinveettä kastikkeen sekaan, ja pyörittele spagetti kastikkeen kimppuun.

Raasta päälle parmesaania ja rouhi myllystä mustapippuria. Tarjoa heti.

Kukkoa viinissä

6 annosta

2kg broilerin rintaleikettä

2tl suolaa

1tl mustapippuria

3rkl voita

75g pekonia

250g salottisipuli

½ purjoa

2kpl porkkanaa

200g herkkusieniä

5dl punaviiniä

3kpl laakerin lehtiä

1tl timjamia

3rkl persilja silppua



Kuivaa broileripalat talouspaperiin ja mausta ne suolalla ja pippurilla.

Kuumenna voi paistinpannulla ja ruskista broileripalat ja pekoni parissa erässä. Siirrä lihat pataan tai kannelliseen uunivuokaan.

Kuori sipulit, paloittele halkaistu, huuhdeltu purjo. Kuori ja pilko porkkanat. Puhdista herkkusienet ja halkaise isoimmat halutessasi. Hienonna valkosipulit.

Kuullota kaikki kasvikset vuorotellen pannulla ja kumoa pataan.

Lisää viini, laakerinlehdet ja timjami. Anna hautua kannen alla liedellä miedolla lämmöllä noin 40min tai 150 asteisessa uunissa 1 1/2 – 2h.

Tarkista maku, koristele kukkoa viinissä persiljasilpulla ja tarjoa keitetyn riisin kera.

Mangosorbetti hedelmäkastikkeella ja amarulavaahdolla

6 annosta

1 1/2 dl sokeria

1 dl sitruunamehua

1 dl vettä

3 kpl tuoretta, kypsää mangoa

1 kpl valkuaista

2 rkl sokeria

Kastike

1 kpl papaijaa

2 kpl limeä

2 rkl sokeria



Mittaa sokeri, sitruunamehu ja vesi kattilaan. Keitä kunnes sokeri on kokonaan liuennut liemeen.

Kuori mangot, irrota hedelmäliha ja paloittele pienemmiksi. Soseuta mangopalat ja liemi. Anna jäähtyä.

Vatkaa valkuaista ja sokeria niin, että siitä tulee vaaleaa ja kastikemaisen sakeaa. Sekoita valkuainen mangososeen joukkoon.

Siirrä seos rasiaan ja pakastimeen. Anna jäähtyä vuorokauden verran. Sekoita sorbattia useita kertoja jäätyvän aikana. Sorbetin jäädyttäminen onnistuu hyvin myös jäätelökoneessa.

Halkaise papaija, poista siemenet ja irrota hedelmäliha kuoresta. Purista mehu limeteistä.

Soseuta hedelmäpalat ja mehu. Mausta kastike sokerilla. Lisää tarvittaessa tilkka vettä tai likööriä kastikkeeseen.

Ota sorbetti pakastimesta 15 minuuttia ennen tarjoilua ja kauho siitä pallot jälkiruokamaljoihin. Valuta kastike päälle ja tarjoa heti.