



Menu

8.2.2013

Kurpitsakeitto

Patonki

Täytetty broilerinfilee

Riisikuppi

Marinoidut paprikat

Liekitetty banaani

jäätelön kera

8€

Kurpitsakeitto

6 annosta

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

pala lehtiselleriä

1 rkl oliiviöljyä

800g kurpitsaa

1 laakerinlehti

½ tl kanelia

¼ jauhettua muskottipähkinää

¼ cayannepippuria

10dl kasvislientä



Silppua sipuli, valkosipuli ja selleri. Kypsennä niitä isossa kattilassa miedolla lämmöllä öljytilkassa, kunnes ne hieman pehmenevät, noin 5min.

Lisää kattilaan kurpitsa ja mausteet. Käännä levy kuumemmalle ja paista kurpitsapaloja koko ajan sekoittaen parin minuutin ajan. Kaada sekaan kasvisliemi ja anna keiton kiehahtaa.

Anna keiton porista hiljalleen kannen alla, kunnes kurpitsat ovat pehmeitä eli noin puoli tuntia.

Poista keitosta laakerinlehti. Soseuta kurpitsakeitto ja tarkista maut.

Täytetyt broilerin rintafileet

4 annosta

4 broilerin leikettä

Suolaa, mustapippuria

Täyte:

1dl juustoraastetta

1dl pekoni

Curry kastike

50g voita

1 sipuli

1-2rkl currya

3rkl vehnä jauhoja

1dl vettä

2dl ruokakermaa

suolaa.

1. Paista rasvassa pilkottu sipuli ja curry
2. Lisää vehnä jauho ja anna hiukan ruskistua
3. Lisää vesi
4. Lisää kerma ja anna hautua välillä sekoitellen n.10min
5. Lisää suolaa maun mukaan, ja tarkista maku.

Marinoidut paprikat

30 annosta

20kpl paprikoita

n.1dl balsamicoa

reilu desi oliiviöljyä

muutama laakerinlehti

valkosipulin kynsiä 15kpl

Tuoretta timjamia pari oksaa, mustapippuria ja suolaa. Laita kaikki ainekset kasariin ja kuullota ja hauduta ne al dente.



Liekitetyt banaanit

4 annosta

4 Banaania

Reilusti voita

3rkl fariinisokeria

1dl konjakkia

5dl kermajäätelöä



Kuori ja halkaise banaanit. Lisää voi ja sokeri pannulle, laita banaanit pannulle paistumaan ja paista hieman ruskeaksi. Kun banaanit ovat kauniin ruskeita lisää konjakkia ja sytytä liekki, kun liekki on sammunut, annostele jäätelö ja laita banaanit tarjottavalle lautaselle.