



Menu

22.2.2013

Ceasarsalaatti

Oopperakellarin silakat

Duchesse perunat

Kukkakaali tsatziki

Marinoidut porkkanat

Liekitetty ananas

rommi-mascarponevaahto

8€

Ikihyvä caesarsalaatti

4 annosta

2 kpl rooman- eli sidesalaattia ruukussa

1 kpl jäävuorisalaattia

Krutongit:

4 kpl hiivaleipäviipaletta

1 rkl oliiviöljyä

1 kpl valkosipulinkynttä

1 rkl oreganoa

Kastike:

2 rkl sitruunankuoriraastetta

1 rkl sitruunamehua

1 rkl valkoviinietikkaa

1 kpl keltuaista (keitettynä)

½ rkl dijoninsinappia

1 dl ranskankermaa

1 dl oliiviöljyä

1 kpl valkosipulinkynttä (hienonnettuna)

4 kpl anjovista

50 g parmesaanijuustoa (raastettuna)

Koristeeksi: 25 g parmesaanijuustoa lastuina

Huuhdo ja kuivaa salaattit (esim. salaattilingossa). Revi salaattit suupalan kokoisiksi.

Valmista krutongit. Kuutioi leipä ja siirrä palat kulhoon. Sekoita joukkoon oliiviöljy, hienonnettu valkosipuli ja oregano. Sekoita hyvin. Paista maustetut leipäkuutiot paistinpannussa vaalean ruskeiksi ja rapeiksi.

Valmista kastike. Mittaa kaikki ainekset korkeaan astiaan ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Siirrä kastike isoon kulhoon ja lisää revitty salaatti. Sekoita, kunnes kastike on kokonaan sekoittunut caesarsalaattiin. Lisää krutongit ja höylää salaatille parmesaanilastuja. Tarjoa ikihyvä ja klassinen caesarsalaatti heti.



Duchesse perunat

- 1 kg perunaa
- 4 kpl keltuaista
- ½ tl suolaa
- ½ tl pippuria
- ½ tl valkopippuria
- ¼ tl muskottipähkinää
- 150 g voita



1. Huuhtele, kuori ja soseuta perunat.
2. Lisää soseutetun perunan joukkoon voi ja mausteet.
3. Sekoita keltuaiset soseen joukkoon.
4. Laita massa pursotinpussiin. Käytä tähti kuvioista pursotin terää.
5. Pursota tasamittaisia noin 3 - 4 cm leveydeltään torneja, öljytylle pelille leivinpaperin päälle.
6. Paista uunissa 180 °C kauniin kultaisen väriiseksi noin 20 min.

Oopperakellarin silakat

4 annosta

500 g silakoita

Marinadi:

2 kpl keltuaista

1 dl kuohukermaa

2 rkl dijoninsinappia

¾ tl suolaa

¼ tl sitruunapippuria (suolaton)

Leivitykseen: ¾ dl korppujauhoja

Paistamiseen: 3 rkl voita

Perkaa silakat: irrota pää ja sisälmykset. Huuhtele ja kuivaa. Sekoita marinadin ainekset keskenään. Upota silakat seokseen. Anna kalojen maustua tunnin ajan jääkaapissa. Kääntelee välillä. Valuta kalat ja pyöräytä korppujauhoissa. Paista silakat pannulla voissa pari minuuttia molemmin puolin.

Kukkakaali-tsatsiki

6 annosta

200 g kukkakaalia

200 g tuorekurkkua

200 g turkkilaista jogurttia

$\frac{3}{4}$ dl aioli valkosipulimajoneesia

1 tl hunajaa

$\frac{1}{4}$ tl suolaa

mustapippuria

Raasta kukkakaali ja tuorekurkku. Valuta kurkusta ylimääräinen neste pois. Sekoita raasteet, jogurtti ja aioli kulhossa. Mausta hunajalla, suolalla ja mustapippurilla. Anna tsatsikin tekeytyä jääkaapissa hetki ennen tarjoilua.

Rommi-ananas

1 kokonainen ananas
2 dl vettä
4 rkl voita
vajaa dl sokeria
n. ½ dl tummaa rommia

Kuori ja paloittele ananas. Paista paloja pannulla jonkin aikaa, lisää muut aineet ja anna kiehua kohtuullisen kovalla lämmöllä, kunnes nestettä on enää tilkka jäljellä. Kun arvioit ananaksien olevan kypsiä, kaada rommia valuttaen niiden päälle ja sytytä liekki. Kun liekki on sammunut annostele mascarponevaahto ja ananakset.



Mascarponevaahto

1,25 dl Flora Vanilla, vaahtoutuvaa vaniljakastiketta
n. 125 g Mascarpone tuorejuustoa
3-4 rkl sitruunamehua
(vaniljasokeria)

Vaahdota Flora Vanilla, lisää tuorejuusto ja vatkaa sekaisin. Lisää sitruunamehu ja tarvittaessa vähän vaniljasokeria. Maistele välillä.