

# Menu

Paahdettu kukkakaalikeitto pekonimurulla ja basilikaöljyllä

\*\*\*

Alfredon kanapasta

\*\*\*

Marjatrifle

# Ostoslista

- 1 ruukku basilika
- 1 ruukku lehtipersilja
- 1 kpl kukkakaali
- 1 sitruuna
- 1 kpl valkosipuli (kokonainen)
- 1 iso tai 2 pientä sipulia
- 400 g tuoreita mansikoita (tai muita marjoja)
- 400 g maustamatonta broilerin fileesuikaletta
- 1 pkt pekoni
- 3 dl kaurakeksejä
- 2 dl sokeri
- 1 tl kardemumma
- 2 tl vaniljasokeri
- mustapippurirouhe
- valkopippurijauhe
- suola
- 2 kpl kasvisliemikuutio
- 1 kpl kanaliemikuutio
- ½ tl etikka
- 1 dl oliiviöljy
- ½ dl rypsiöljy
- 250 g fettuccine-pasta
- 3 kpl kananmuna
- 3 dl kuohukerma
- 2 dl vispikerma
- 3,5 dl täysmaito
- 50 g voita
- 200g parmesaanijuusto
- 1 dl mascarponejuusto

# Tarvittavat keittiövälineet

- ❖ 4-6 kpl eri kokoisia kulhoja
- ❖ Sähkövatkain
- ❖ Mittoja (tl, rkl, dl, l)
- ❖ Uunipeltejä
- ❖ Leivinpaperi
- ❖ Uuni, liesi
- ❖ Leikkuulauta
- ❖ Keittiöveitsi
- ❖ Sauvasekoitin
- ❖ 2 kpl 1-2 l kattila
- ❖ Iso paistinpannu
- ❖ Paistinlasta
- ❖ Talouspaperi
- ❖ Raastin
- ❖ Annoskulhoja
- ❖ Nuolija
- ❖ Vähintään 3 l kattila

# Työjärjestys

1

## Marenki

- ❖ **Lämmitä uuni 125°C (kiertoilma 100°C)**
- ❖ Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset
- ❖ Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri koko ajan vatkaton
- ❖ Lisää etikka ja vaniljasokeri vaahtoon. Vaahdon pitää olla kovaa (pysyy kulhossa käännettäessä ylösalaisin)
- ❖ Aseta marenkivaaho pellille lusikan kanssa pieniksi ”kiekoiksi”
- ❖ Kypsennä uunin keskitasossa n. 35min, sammuta uuni ja anna marenkien olla uunissa 20 min luukun ollessa raollaan

## Valmistele kukkakaali

- ❖ Huuhtelee kukkakaali, leikkaa paloiksi ja aseta uunipellille leivinpaperin päälle
- ❖ Lisää päälle oliiviöljy, suolaa ja mustapippuria

\* \* \* \*

- ❖ 3 valkuaista
- ❖ 1½ dl sokeria
- ❖ ½ tl etikkaa
- ❖ 1 tl vaniljasokeria

\* \* \* \*

- ❖ 1 kukkakaali
- ❖ oliiviöljyä
- ❖ suolaa & rouhittu mustapippuri

# Työjärjestys

2

## Basilikaöljy

- ❖ Mittaa kulhoon öljyt, lisää valkosipuli, ripaus suolaa ja basilikan lehdet
- ❖ Aja sauvasekoittimella sileäksi ja jätä maustumaan
- ❖ Pese sauvasekoitin

## Mascarponevahto

- ❖ Mittaa kulhoon kerma, sokerit ja kardemumma, vatkaa vaahdoksi
- ❖ Lisää joukkoon kevyesti vatkatun mascarponejuusto, siirrä jääkaappiin odottamaan annoksen kokoamista
- ❖ Murskaa keksit

## Kukkakaalikeiton lisuke

- ❖ Paista pekoni rapeaksi pannulla
- ❖ Siirrä talouspaperilla peitetylle lautaselle

- ❖ ½ dl oliiviöljyä
- ❖ ½ dl rypsiöljyä
- ❖ 1 valkosipulin kynsi
- ❖ suolaa
- ❖ 1 ruukku tuoretta basilikaa

\* \* \* \*

- ❖ 2 dl vispikermaa
- ❖ 1½ rkl sokeria
- ❖ 1 tl vaniljasokeri
- ❖ 1 tl kardemummaa
- ❖ 1 dl mascarponejuustoa

\* \* \* \*

- ❖ n. 3 dl kaurakeksejä murskattuna

\* \* \* \*

- ❖ 1 pkt pekonia

# Työjärjestys

3

## Pastan valmistelut

- ❖ Paista ja mausta broilerit, aseta sivuun
- ❖ Hienonna valkosipuli ja lehtipersilja
- ❖ Raasta juusto (2 dl valmista raastetta)
- ❖ Kiehauta vesi kattilassa ja lisää kanaliemikuutio, sekoita

## Kukkakaalikeiton valmistelut

- ❖ Kuori ja hienonna sipulit
- ❖ Raasta parmesaanijuusto
- ❖ Mittaa voi ja kerma omiin astioihin
- ❖ Kiehauta vesi kattilassa ja lisää kasvisliemikuutiot, sekoita

**Ota marengit pois uunista, nosta uunin lämpö 225°C ja paahda kukkakaalia 20–25 minuuttia uunissa**

## Trifle annoksen kokoaminen

- ❖ Leikkaa mansikat paloiksi
- ❖ Kokoa trifle kerroksittain annoskuilhoihin
- ❖ Siirrä kylmään odottamaan syömistä

- ❖ 400 g broilerin fileesuikale+ suola & mustapippuri
- ❖ 2 valkosipulin kynttä
- ❖ ½ ruukku lehtipersilja
- ❖ n. 100g parmesaanijuustoa
- ❖ 3,5 dl vettä +1 kanaliemikuutio

\* \* \* \*

- ❖ 1 iso tai kaksi pientä sipulia
- ❖ 2 valkosipulinkynttä
- ❖ n. 100g parmesaanijuustoa
- ❖ 50 g voita
- ❖ 2 dl kermaa
- ❖ 1 l kasvislientä (1l vettä + 2 kpl kasvisliemikuutiota)
- ❖ Paloitellut ja maustetut kukkakaalit

\* \* \* \*

- ❖ kerros 1: murskatut keksit
- ❖ kerros 2: mascarponevaahto
- ❖ kerros 3: 400 g tuoreita mansikoita
- ❖ kerros 4: marenki

# Työjärjestys

4

## Kukkakaalikeitto

- ❖ Kuullota sipulit voissa kattilassa
- ❖ Lisää kasvisliemi
- ❖ Kun liemi kiehuu lisää kukkakaalit ja valkopippuri
- ❖ Keitä kunnes pehmeitä
- ❖ Poista liedeltä, lisää voi ja kerma
- ❖ Soseuta sauvasekoittimella, lisää juustoraaste, sekoita ja jätä hautumaan

## Kanapasta

- ❖ Kuumenna isolla paistinpannalla maito, kanaliemi ja valkosipuli
- ❖ Mausta suolalla ja pippurilla
- ❖ Lisää pasta ja keitä kunnes al dente
- ❖ Lisää kerma ja juustoraaste (jätä hieman annoksen viimeistelyyn)
- ❖ Kiehauta, poista levyltä, lisää broilerit ja puolikkaan sitruuna mehu
- ❖ Jätä kannen alle odottamaan annoksen kokoamista

\* \* \* \*

- ❖ Hienonnetut sipulit
- ❖ 1 l kasvislientä
- ❖ Paahdetut kukkakaalit
- ❖ ½ tl valkopippuria
- ❖ 50 g voita
- ❖ 2 dl kuohukermaa
- ❖ Parmesaaniraaste

\* \* \* \*

- ❖ 3,5 dl täysmaitoa
- ❖ 3,5 dl kanalientä
- ❖ Hienonnettu valkosipuli
- ❖ 250 g fettuccine-pasta
- ❖ 1 dl kuohukerma
- ❖ Parmesaaniraaste
- ❖ Paistetut broilersuikaleet
- ❖ ½ sitruunan mehu

# Työjärjestys

## Paahdettu kukkakaalikeitto

- ❖ Annostele paahdettua kukkakaalikeittoa lautaselle
- ❖ Aseta keskelle keko pekoni-murua, jonka päälle voit asettaa pienen basilikan lehden
- ❖ Tipottele keon ympärille basilikaöljyä

\* \* \* \*

## Alfredon kanapasta

- ❖ Annostele pastaa lautaselle ja viimeistele annos parmesaani raasteella ja lehtipersiljalla

\* \* \* \*

## Trifle

- ❖ Ota annos jääkaapista ja nauti





# Paahdettu kukkakaalikeitto pekonimurulla ja basilikaöljyllä

- ❖ Huuhtelee kukkakaali, leikkaa paloiksi ja aseta uunipellille leivinpaperin päälle. Lisää oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria. Paista 225°C 20-25 minuuttia
- ❖ Kuori ja hienonna sipulit, raasta parmesaanijuusto, mittaa voi ja kerma omiin astioihin
- ❖ Kiehauta vesi kattilassa ja lisää kasvisliemikuutiota, sekoita
- ❖ Kuullota sipulit voissa kattilassa. Lisää kasvisliemi, kun liemi kiehuu lisää paahdetut kukkakaalit ja valkopippuri, keitä hetki.
- ❖ Poista liedeltä, lisää voi, kerma ja juustoraaste
- ❖ Soseuta sauvasekoittimella, lisää juustoraaste ja sekoita

## Valmista lisukkeet kun kukkakaalit paahduttavat

### ❖ **Pekoni**

- ❖ Paista pekoni rapeaksi pannulla ja siirrä talouspaperilla peitetyle lautaselle

### ❖ **Basilikaöljy**

- ❖ Mittaa kulhoon öljyt, lisää valkosipuli, ripaus suolaa ja basilikan lehdet. Aja sauvasekoittimella sileäksi ja jätä maustumaan

- ❖ 1 kukkakaali
- ❖ oliiviöljyä
- ❖ suolaa & mustapippuri
- ❖ 1 iso tai kaksi pientä sipulia
- ❖ 2 valkosipulinkynttä
- ❖ n. 100g parmesaanijuustoa
- ❖ 50 g voita
- ❖ 2 dl kuohukerma
- ❖ 1 l kasvislientä (1l vettä + 2 kpl kasvisliemikuutiota)

### ❖ 1 pkt pekonia

- ❖ ½ dl oliiviöljyä
- ❖ ½ dl rypsiöljyä
- ❖ 1 valkosipulin kynsi
- ❖ suolaa
- ❖ 1 ruukku tuoretta basilikaa

## Alfredon kanapasta

- ❖ Paista ja mausta broilerit, aseta sivuun
  - ❖ Hienonna valkosipuli ja lehtipersilja
  - ❖ Raasta juusto (2 dl valmista raastetta)
  - ❖ Kiehauta vesi kattilassa ja lisää kanaliemikuutio, sekoita
  - ❖ Kuumenna isolla paistinpannulla maito, kanaliemi ja valkosipuli
  - ❖ Mausta suolalla ja pippurilla
  - ❖ Lisää pasta ja keitä kunnes al dente
  - ❖ Lisää kerma ja juustoraaste (jätä hieman annoksen viimeistelyyn)
  - ❖ Kiehauta, poista levyttä, lisää broilerit ja puolikkaan sitruuna mehu
- ❖ 400 g broilerin fileesuikale+ suola & mustapippuri
  - ❖ 2 valkosipulin kynttä
  - ❖ ½ ruukku lehtipersilja
  - ❖ n. 100g parmesaanijuusto
  - ❖ 3,5 dl vettä +1 kanaliemikuutio
  - ❖ 3,5 dl täysmaito
  - ❖ suola
  - ❖ mustapippuri
  - ❖ 250 g fettuccine-pasta
  - ❖ 1 dl kuohukerma
  - ❖ ½ sitruunan mehu

# Trifle

## Marenki

- ❖ **Lämmitä uuni 125°C (kiertoilma 100°C)**
- ❖ Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri koko ajan vatkaton
- ❖ Lisää etikka ja vaniljasokeri vaahtoon. Vaahdon pitää olla kovaa (pysyy kulhossa käännettäessä ylösalaisin)
- ❖ Aseta marenkivaaho pellille lusikan kanssa pieniksi ”kiekoiksi”. Kypsennä uunin keskitasossa n. 35min, sammuta uuni ja anna marenkien olla uunissa 20 minuuttia luukun ollessa raollaan.

## Mascarponevaaho

- ❖ Mittaa kulhoon kerma, sokerit ja kardemumma, vatkaa vaahdoksi. Lisää joukkoon kevyesti vatkaton mascarponejuusto ja siirrä jääkaappiin odottamaan annoksen kokoamista
- ❖ Murskaa kaurakeksit ja leikkaa mansikat paloiksi.
- ❖ Kokoa annos kerroksittain keksimurut, mascarponevaaho, marjat, marenki. Jätä hieman mansikoita ja keksimurua annoksen koristeluun.

- ❖ 3 valkuaista
- ❖ 1½ dl sokeria
- ❖ ½ tl etikkaa
- ❖ 1 tl vaniljasokeria

- ❖ 2 dl vispikermaa
- ❖ 1½ rkl sokeria
- ❖ 1 tl vaniljasokeri
- ❖ 1 tl kardemummaa
- ❖ 1 dl mascarponejuustoa

- ❖ n. 3 dl kaurakeksejä murskattuna
- ❖ n. 400g tuoreita mansikoita