

VALMISTUSOHJEET PREMIUM MENU

Michelin-tähdellä palkitussa keittiössä kahvi on kokkien polttoaine, joten laita kahvi tippumaan ja Spotifysta Tähtikokin ruokakassi-lista soimaan. Näin kokkaus sujuu huolettomasti ja rennosti. Kun musiikki saa jalan kepeäksi ja kofeiini virtaa suonissa, voit aloittaa kokkailun.

Luethan ohjeet ja katsot videot kerran läpi kokonaisuudessaan ennen aloittamista. Varaa valmiiksi myös tarvittavat työvälineet, kuten veitsi, leikkuulauta, sekoituskulho, kattilat ja pannut. Lisäksi sinulla tulisi olla **voita, ruokaöljyä, suolaa sekä sokeria** ruoan valmistusta varten. Pidä myös kynä lähettyvilläsi niin voit tehdä merkintöjä ohjeisiin.

Valmistusohjeet videolla löydät www.tahtikokinruokakassi.fi/ohjeet



1. Juusto

Ota ensimmäisenä juusto temperoitumaan huoneenlämpöön. Juuston maut korostuvat parhaiten lämpimänä. Juustoannos nautitaan pääruoan jälkeen hillokkeen kera.

2. Ravintola Demon hapanjuurileipää ja neitsytvoita

Lämmitä uuni 200-asteeseen. Paista leipää noin 5 minuuttia kunnes kuori on rapea. Tarjoile levitteen kera.

3. Herkkutattilientä, jogurttia ja suolattua mustaherukkaa

Avaa tattiliemen vakuumpussi veitsellä ja kaada liemi pieneen kattilaan. Lämmitä liemi kuumaksi.

Tämän jälkeen aloitetaan annoksen kokoaminen.

Nosta jogurttikreemistä nökö keskelle lautasta, lusikkaa apuna käyttäen.

Asettele suolattuja mustaherukoita kreemin ympärille.

Laita seuraavaksi sienikeksejä jogurttiin pystyyn sekä ranskalaista suolaheinää muutama lehti.

Avaa tattiiöljyn vakuumpussi kulmasta ja kaada sitä noin ruokalusikallinen lautasen pohjalle.

Annostele viimeiseksi kuumaa sienilientä kattilasta lautaselle kreemin viereen tasaisesti ruokailijoiden kesken.

4. Savumuikkumoussea, taimenen mätiä ja hillottua fenkolia

Tämä annos voidaan suoraan kasata lautaselle.

Nosta lautasen keskelle savumuikkumoussesta iso quenelli. Asettele quenellin päälle hillottua fenkolia ja fenkolin päälle taimenen mätiä.

Ota kolme paahdettua briossitikkuja ja asettele ne ilmastavasti annosta vasten.

Nappaa yrttinipusta ruohosipulia. Leikkaa ruohosipulista 45 asteen kulmassa salmiakin muotoisia palasia ja viimeistele annos näillä.

5. Vasikan poskea 68°C, metsäsieniohrra ja punaviinikastiketta

Laita kattilallinen vettä kuumenemaan noin 80 asteeseen. Aseta kattilaan vasikanposki, punaviinikastike sekä paahdettu parsakaalipyre vakuumpusseissaan.

Purista sieniohrra vakuumpussistaan tyhjään kattilaan. Lisää joukkoon tilkka vettä ja lämmitä välillä sekoittaen.

Kun ohra on lämmennyt kuumaksi, lisää kattilaan hapankerma sekä pecorino-juustoraaste ja sekoita. Tarkasta maku ja lisää suolaa tarvittaessa. Ota sitten lämpö pois ohrakattilan alta.

Laita paistinpannu lämpiämään. Kun pannu on lämmin, ripottele pohjalle ripaus sokeria. Sokerin alkaessa karamellisoitumaan kellertäväksi, asettele kyssäkaalikuutiot pannulle. Kun kyssäkaalien pinta on karamellisoitunut, lisää pannulle nokare voita ja pyöräyttele kuutioita ympäri, mausta suolalla. Anna kaalien hautua lämmöllä vielä noin minuutti. Ota sitten lämmöt pois pannun alta.

Nappaa vakuumpussit pois kuumasta vesihauteesta.

Avaa vasikan posken pussi. Pyöräytä poskea vakuumpussin sisällä, jotta glasyyri levittyy lihan kaikille pinnoille. Aseta liha uunipellille tai muulle alustalle ja ripottele puffattua ohraa pinnalle, peittäen se kauttaaltaan.

Tämän jälkeen siirrytään annoksen kokoamiseen.

Leikkaa parsakaalipyrepussin kulma auki ja pursota siitä nökö lautasen keskelle, annostelemalla määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken. Levitä pyrettä hieman lusikkaa apuna käyttäen. Asettele liha sen päälle.

Ota sieniohraa lusikalla kattilasta ja nostele siitä pieniä nököjä lihan ympärille.

Seuraavaksi nostele kyssäkaalikuutioita lautaselle paistopinta ylöspäin, jaa näissäkin määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken.

Koristele annos kaalin versoilla sekä kukilla.

Avaa punaviinikastikepussista kulma ja valuta sitä lautaselle.

6. Kotimaista omenaa, vihreää kardemummaa ja Demon hapankermää
Lämmitä uuni 200 asteeseen. Laita mantelikakku uuniin 3-4 minuutiksi.

Tällä aikaa voidaan aloittaa annoksen kokoaminen lautaselle.

Ota ruokalusikallinen omenapyrettä ja vedä siitä suora viiva lautaselle lusikkaa apuna käyttäen.

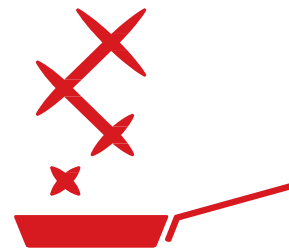
Seuraavaksi nosta hapankermää nökö omenapyren päälle. Laita hapankermaan pystyyn omenasipsejä sekä marenkitankoja.

Koristele kukilla.

Kaada crème anglaise -kastike tarjoilukannuun.

Ota kakku pois uunista ja aseta se lautaselle pyren viereen.

Tarjoile pöydässä crème anglaisen kanssa.



Hyvää ruokahalua!