

# VALMISTUSOHJEET KLASSIKKO KASVIS 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](http://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 tattiöljyn vakuumpussi kulmasta ja kaada sitä noin ruokalusikallinen lautasen pohjalle.

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

## 4. Metsäsieniohraa, karamellisoitua maissia ja Giuseppe Giustin balsamicoa

Laita kattilallinen vettä kuumenemaan noin 80 asteeseen. Aseta kattilaan paahdettu parsakaalipyre vakuumpussissaan.

Purista metsäsieniohra vakuumpussista tyhjään kattilaan. Lisää joukkoon tilkka vettä ja lämmitä, välillä sekoittaen.

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

Laita paistinpannu lämpiämään. Kun pannu on lämmin, ripotele pohjalle ripaus sokeria. Sokerin alkaessa karamellisoitumaan kellertäväksi, asettele kyssäkaalikuutiot pannulle ja heti perään maissit. Kun kyssäkaalien sekä maissin pinta on karamellisoitunut, lisää pannulle nokare voita ja pyöräyttele raaka-aineita ympäri, mausta suolalla. Anna kasviksien hautua lämmöllä vielä noin minuutin ajan, jotta ne pehmenevät. Ota lopuksi lämmöt pois pannun alta.

Seuraavaksi voidaan aloittaa annoksen kokoaminen.

Leikkaa parsakaalipyrepussin kulma auki ja pursota siitä nökö lautasen keskelle annostelemalla määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken. Tee lusikalla kolo pyren keskelle ja aseta koloon maissia sekä kyssäkaaleja paistopinta ylöspäin.

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

Ripottele puffattua ohraa kaalin ja maissien päälle tuomaan rapeutta.

Koristele annos kaalin versoilla sekä kukkasilla.

Purista lopuksi koko pussi Giuseppe Giustin balsamicoa annoksen päälle.

### **5. 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!*