

VALMISTUSOHJEET PREMIUM 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

Vinkkiviton: Ota jälkiruoan taatelisuklaakakku tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, jotta kakku pääsee temperoitumaan.

Jos haluat nopeuttaa ruokailua, voit valmistaa pääruoka-osiosta paistamisvaiheet jo ennakkoon valmiiksi. Risotto, ruusukaalin ja sipulin palat sekä kurpitsat laitetaan sitten vain uuniin kun pääruokaa aletaan valmistamaan.



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. Lapin puikulaperunakeittoa ja rosmariinileipävanukasta

Avaa perunakeiton vakuumpussi ja kaada keitto kattilaan. Lämmitä kuumaksi lieden puoliteholla välillä sekoittaen.

Laita tällä välin paistinpannu kuumenemaan. Lisää pannulle öljyä ja voita. Kun voi alkaa ruskistumaan, asettele leipävanukkaat varovasti pannulle.

Paista leipävanukkaita toiselta puolelta samalla varelle voita vanukkaiden päälle lusikkaa apuna käyttäen.

Kun leipävanukkaat ovat saaneet toiselta puolelta kauniin paistetun värin, voit nostaa ne pois pannulta.

Tämän jälkeen voit aloittaa annoksen kokoamisen.

Nosta leipävanukas lautaselle paistopuoli ylöspäin. Ota lusikalla valkosipuliemulsiosta nökö vanukkaan viereen sekä päälle lautaselle. Asettele confit-perunaa nököjen päälle. Viimeistelee leipävanukaskeko rapealla perunalla, näin saat ilmavuutta annokseen.

Ota yrttikimpusta muutama kirvelin oksa ja koristele annos niillä.

Kaada kuuma keitto kattilasta tarjoilukannuun ja tarjoile keitto pöydässä lautasille jakaen määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken.

4. Hiillostettua purjoo, savustettua munakoisoa ja tomaattia

Laita pannu lämpiämään savuavan kuumaksi.

Aseta purjot vakuumpussista paperin päälle kuivumaan.

Ota paksoit pussista ja leikkaa ne vinottain 3-6 osaan pituussuunnassa. Laita palat sekoituskulhoon.

Avaa vinaigretten vakuumpussi ja kaada se samaan sekoituskulhoon. Lisää joukkoon myös miniluumutomaatit. Sekoita ja tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa. Anna maustua noin 5 minuuttia.

Kun paistinpannu on kuuma, laita purjon palat pannulle. Öljyä tai voita ei tarvitse lisätä paistamiseen. Tarkoituksena on hiillostaa tumma väri ainakin kahdelle pinnalle, halutessasi voit hiillostaa purjon kauttaaltaan.

Kun purjot ovat saaneet kauniin hiillostuneen värin, nosta ne pannulta pois paperin päälle. Leikkaa palat noin neljään osaan leveyssuunnassa. Ripottele vielä sormisuolaa leikkuupintojen päälle.

Sitten voit aloittaa annoksen esillelaiton.

Laita lautasen pohjalle savustettua munakoisokreemiä noin teelusikallinen. Asettele purjon palasia kreemin viereen.

Ota sitten tomaatteja ja paksoipalasia sekoituskuhosta lautaselle. Voit käyttää nämä paperin kautta, jotta nestettä ei roisku pitkin lautasta.

Viimeistele annos sekoituskuhossa olevalla vinaigrettella.

5. Paistettua myskikurpitsarisottoa ja tryffelillä maustettua valkoviinikastiketta

Laita ensimmäiseksi uuni lämpiämään 200 asteeseen.

Laita sitten kattilallinen vettä kuumenemaan noin 80 asteeseen. Kun vesi on kuumaa, ota kattila pois liedeltä ja laita sinne kurpitsapyre sekä valkoviinikastike vakuumpusseissaan lämpiämään.

Aseta paistinpannu kuumenemaan.

Ota kurpitsarisottokiekkko pois pussista (jätä leivinpaperi vielä paikalleen risottoon) ja laita pala lautaselle paperipuoli alaspäin. Lisää lautaselle myös ruusukaalit sekä pikkelöidyt sipulit.

Kun paistinpannu on kuuma, lisää siihen iso nokare voita. Voin alkaessa vaahtoutumaan ja ruskistumaan, aseta risottokiekkko pannulle varovasti leivinpaperia apuna käyttäen.

Lisää pannulle myös ruusukaalit ja sipulit leikkuupinta alaspäin.

Kun risottokiekkko on saanut toiselta puolelta kauniin kullanruskean värin, siirrä se pannulta pois uunipellille.

Lisää ruusukaalien ja sipulien päälle hieman suolaa. Jos voi alkaa tummentua liikaa eikä vaahtoa enää, lisää joukkoon vielä vähän voita. Tämä viilentää pannua eikä ruossa maistu palaneen maku. Vihannesten saavuttaessa hyvän paistovärin, siirrä nekin pellille risoton viereen.

Lisää uunipellille vielä kurpitsapalat ja laita pelti uuniin muutamaksi minuutiksi.

Voit tällä välin ottaa valkoviinikastikkeen lämpöhauteesta ja laittaa sen pöydälle jäähtymään. Kastike on voikastike ja rasva saattaa erottua jos kattilan vesi on liian kuumaa. Ei kuitenkaan huolta, jos näin sattuu käymään. Jäähdytä kastiketta hetki pöydällä samalla painellen pussia, kastike menee näin takaisin kasaan.

Ota ruoat pois uunista. Voit halutessasi avata sipuleja hieman, jolloin ne ovat näyttävämmät lautasella.

Sitten voit aloittaa annoksen kokoamisen lautaselle.

Ota kurpitsapyrepussi vesihauteesta ja leikkaa sen kulma auki. Pursota pyrettä keskelle lautasta annostelemalla määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken. Tasoita massaa lautasella hieman veistä tai lastaa apuna käyttäen.

Asettele risottokiekkko lautasen keskelle. Seuraavaksi nostele sipulin ja ruusukaalin puolikkaita sekä kurpitsapaloja risoton päälle sekä viereen. Jaa näissäkin määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken.

Viimeistele annos karamellisoiduilla kurpitsansiemenillä sekä herneenversojen kärkiosilla.

Koristele kukilla.

Annostele viimeiseksi kastiketta lautaselle lusikkaa apuna käyttäen.

6. Tummaa suklaata, kirsikkaa ja taatelikakkua

Tämä annos voidaan kasata suoraan lautaselle.

Sekoita kirsikkapyrettä hieman rasiassa. Vedä pyreestä kolme viivaa lautaselle pientä lusikkaa apuna käyttäen.

Laita taatelisuklaakakkupala lautasen alareunaan. Asettele sitten kolme kirsikkaa lautaselle.

Nosta tummasuklaaganachesta lusikkaa apuna käyttäen yksi quenelle lautasen toiseen reunaan. Ota kuivattua suklaamoussea muutama pala ja aseta ne quenelliä vasten lepäämään.

Viimeistele kokonaisuus ripottelemalla suklaacrumblea eri kohtiin lautasta. Koristele annos kukilla.

Ota vielä pieni tarjoilukannu ja kaada kirsikkaliemi siihen. Tarjoile liemi pöydässä annoksiin.

