



# Cajun.

Suomen Kokkimaajoukkueen Patu-kummikokki Jani Salmela syttyi cajun-keittiöstä ja loihti Patu Lounasklubiin herkullisia reseptejä cajunin makumaailmasta.

**C**ajun-keittiö sulattaa yhteen vaikutteita Ranskan, Espanjan ja Länsi-Afrikan maiden makumaailmasta sekä Amerikan alkuperäiskansojen ruokakulttuurista. Cajunissa maistuvat sipuli, varsiselleri ja vihreä paprika ja tuoksuvat chili, mausteet ja tuoreet yrtit. Makeat ja tuliset maut yhdistyvät hienosti ja niiden komboon on helppo syttyä, Kokkimaajoukkueen **Jani Salmela** hehkuttaa.  
– Myös katkaravut kuuluvat USAn Lousianassa, Mississippi-joen suistoalueella syntyneeseen cajun-keittiöön.

Gumbo on cajunia perinteisimmillään: cajunille tyypilliset kasvikset freesataan ja haudutetaan suurstetussa kanaliemessä ja joukkoon lisätään maustettua kanaa, lihaa tai äyriäisiä. Mausteisuutta voi säädellä oman ja asiakas-kunnan maun mukaan.

– Lämpimät leivät tulevat taas ja niihin sopivat hienosti suomalaisten rakastamat katkaravut. Juustocrèmen, ja -raasteen kanssa syntyy täyteläinen lounasleipä joko perinteisesti tilillä ja mustapippurilla maustettuna tai tulisemmin cajun-keittiön tapaan, Jani Salmela toteaa.



"Cajunin twistiä  
saat korvaamalla  
osan reseptin  
juustocrèmesta  
chilikastikeella  
tai sweetchili-  
majoneesilla."



*Lämmin  
katkarapuleipä  
on rakastettu  
klassikko  
myös kotimaisen  
tillin kera.*





### VINKIT!

Gumbon mausteisuutta on helppo säädellä cayenepippurilla joko tulisempaan tai miedompaan suuntaan.

Jos käytät kanaliemi-jauhetta, valmista liemi valmiiksi jo etukäteen.

Voit pilkkoa kaikki ainekset kylmiöön valmiiksi jo edellisenä päivänä.

Tarjoile pitkäjyväisen riisin ja chilillä maustetun majoneesin kanssa.



# Cajunilainen Gumbo

25 annosta

2 kg luuton broilerin koipireisi  
1,5 kg makkaraa (gluteeniton chorizo- tai Patu grillimakkaraa)  
500 g keltasipulia  
400 g vihreää paprikaa  
500 g varsiselleriä  
70 g valkosipulia  
100 g punaista chiliä  
öljyä paistamiseen  
suolaa  
mustapippuria  
1 rkl paprikajauhetta  
1 tl cayennepippuria  
1 rkl oreganoa  
kanalientä  
3 dl vehnäjäuhoja tai 3 dl maizena

## TARJOILUUN

Patu pitkäriisiä  
Patu paprikasuikaleita  
yrtejä  
Patu sweetchilimajoneesia

*Tarjoile gumbo Patu pitkäriisin ja chilillä maustetun majoneesin kanssa.*

# Lämmin katkarapuleipä

15 annosta

1 pss Patu vuokaleipää  
2 kg Patu katkarapuja  
250 g Patu juustocrèmeä  
250 g ranskankermaa  
200 g juustoraastetta  
2 sipulia  
2 valkosipulin kynttä  
1 puntti tilliä  
suolaa  
mustapippuria  
Koristelu: ronski hyppysellinen katkarapuja ja tuoretta tilliä

1. Sulata ravut ja valuta huolellisesti.
2. Kuutioi sipuli ja valkosipuli erittäin pieniksi kuutioksi. Leikkaa myös tilli todella pieneksi silpuksi.
3. Mittaa kaikki ainekset paitsi leipä kuluihin ja sekoita. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Annostele haluamasi määrä rapumassaa

1. Pilko kanat ja makkarat ja paista niihin kaunis pinta kuumassa padassa. Mausta mustapippurilla, paprikajauheella ja cayennepippurilla. Paista vielä hetki, jotta mausteet heräävät. Ota pois padasta.
2. Kuutioi sipulit, paprikat, valkosipuli ja varsiselleri. Freesaa kaikki kasvikset samassa padassa, jossa paistoit kanat ja makkarat. Freesaa, kunnes sipulit ovat läpikuultavia. Lisää vehnäjäuhot ja kuullota hieman ennen kuin lisäät kanalieemeen. Jos teet gluteenittoman, jätä vehnäjäuho pois ja katso kohta 3.
3. Lisää kasvien päälle kanalientä niin paljon, että kasvikset peittyvät, ja suusta maizenaalla haluttuun paksuuteen mikäli teet gluteenittoman.
4. Yhdistä kaikki ainekset joko todella isossa padassa tai GN-pakissa ja anna muhia noin 1 tunti ennen tarjoilua.
5. Keitä riisiä 25 annosta varten. Koristele riisi GN-astiaan paprikasuikaleilla ja yrteillä.
6. Mausta gumbo suolalla vasta hieman ennen tarjoilua ja tarkista maku.

leivälle, n. 200 g on sopiva annosmäärä.  
5. Paista uunissa 200 asteessa noin 15 min., kunnes rapumassa on gratinoitunut kauniisti.

## VINKIT!

- Massaan saat helposti erilaisia makuvariaatioita erilaisilla maustekastikkeilla, joilla voit korvata osan juustocrèmeä tai maustaa sitä. Hyviä vaihtoehtoja ovat esimerkiksi cajun-twistiä tuovat chilikastike ja sweetchili. Vain mielikuvitus on rajana!

- Puristele katkaravut käsin, jotta ravut ovat mahdollisimman kuivia eivätkä kostuta leipää.

- Tarjoile raikkaan salaatin ja vaikka ranskalaisten kanssa.

- Leipää voit myös halutessasi hieman paahuttaa. Näin saat siihen vielä hieman lisää makua.

