

Joulun kinkut talteen

Kokkimaajoukkueen kummikokkimme Jani Salmela suunnitteli kaksi herkullista reseptiä, joiden avulla voit jatkaa joulukinkkujen elinkaarta ja välttää kalliin ruokahävikin!



"Kahvi antaa kastikkeeseen pikanttia makua. Juureksista tulee muusiin kaunis väri."



Ylikypsäksi haudutettua kinkkua, sienikastiketta ja juuresmuusia

25 henkilölle

- 3 kg suikaloitua joulukinkkua
- 1 kg Patu herkkusieniä
- 500 g sipulia kuutioituna
- 2 rkl tuoretta timjamia hienoksi hakattuna
 Patu rypsiöljyä
- 2 l lihalientä
- 1 l ruokakermaa
- 3 rkl kahvia
 suolaa, mustapippuria, laakerinlehti
 Maizena
- 2 kg perunaa
- 1,5 kg porkkanaa
- 1,5 kg selleriä
- 1 kg lanttua
- 1 l laktoositonta täysmaitoa
- 300 g laktoositonta voita
 suolaa

1. Suikaloi joulukinkku, kuutioi sipuli sekä viipaloi herkkusienet. Freesaa keskilämmöllä kattilassa ensin sipuli läpikuultavaksi, ja lisää sen jälkeen herkkusienet, ja freesaa, kunnes sienistä on neste haihtunut pois ja ovat saaneet hieman väriä.

2. Lisää kinkkusuikaleet, timjami ja lihaliemi sekä mausteet. Freesaille pari minuuttia, ja lisää lihaliemi. Anna kiehahtaa.
3. Lisää kerma ja suurusta maizenalla. Lisää kahvia, ja tarkista maku! Kastikkeen tulee olla viskositeetiltansa kuten béchamel.
4. Kuori juurekset, pilko hieman pienemmiksi ja keitä kunnolla pehmeiksi! Voit myös käyttää höyryuunia.
5. Sulata voi ja lämmitä maito.
6. Valmista juuresmuusi täysin samalla tavalla kuin tavallinen perunamuusi yleiskoneessa. Aluksi juurekset soseeksi, jonka jälkeen lisätään lämmin maito ja voisula pikkuhiljaa koko ajan samalla koneen ollessa käynnissä. Lisää suola vasta lopuksi ja tarkista maku!



VINKIT!

Laita nuudelit likoamaan kylmään veteen yön yli.

Kinkun marinadissa ruokasoodan tarkoitus on mureuttaa liha. Anna lihan maustua vähintään tunti ennen käyttöä.



Lisäkastikkeeksi tarjolle suosittelen käyttämään Patu Mangoraja -majoneesia!

Soijalla ja inkiväärillä marinoitua kinkkua ja juureswokkia



VINKKI!

Ylijääneet joulukinkut hyötykäyttöön!

50 henkilölle

- 5 kg suikaloitua joulukinkkua
- 5 dl vähäsuolaista ja gluteenitonta soijaa
- 100 g tuoretta inkivääriä
- 2 rkl ruokasoodaa
- 4 kg wok-kasviksia
- 1 kg Patu Paprikasuikaleita
- 4 kg gluteenitonta riisinuudelia
- Patu rypsiöljyä paistamiseen
- sweet chilikastiketta
- sesamiöljyä
- gluteenitonta soijaa
- Patu Mangoraja -majoneesia erikseen tarjolle

1. Laita nuudelit likoamaan GN pakkiin kylmään veteen yön yli. Valuta vesi huolellisesti pois seuraavana päivänä.
2. Suikaloi ylijäänyt joulukinkku ja marinoi se soijassa, raastetussa/suikaloidussa

- inkiväärissä sekä ruokasoodassa. Ruokasoodan tarkoitus on mureuttaa liha. Anna maustua vähintään tunti ennen käyttöä. Valuta soija hyvin pois ennen käyttöä. Inkivääri saa jäädä lihojen sekaan.
3. Paista kaikki kasvikset erittäin kuumalla pannulla rypsiöljyssä. Kun kasvikset ovat saaneet hieman väriä, lisää sekaan kinkkusuiikaleet. Sekoita hyvin.
4. Lisää kippipannulle/ GN pakkiin nuudelit, ja sekoita huolellisesti.
5. Lisää maun mukaan sweet chilikastiketta, sesamiöljyä sekä gluteenitonta soijaa. Paista pannulla vielä hetki ennen tarjoilua, tai GN pakissa 200 asteisessa uunissa paistolla n. 15 min.
6. Koristele tarjoiluastia pieneksi silputulla tuoreella korianterilla.
7. Lisäkastikkeeksi tarjolle suosittelen käyttämään Patu Mangoraja -majoneesia!