

# Kevään parsakausi on alkanut!

Patu Lounasklubi seuraa satokausia. Nyt pyysimme Kokkimaajoukkueen ammattilaisia suunnittelemaan modernit parsakauteen sopivat reseptit.



## Veriappelsiinirisottoa ja grillattua parsaa

20 annosta

### RISOTTO

1,5 kg risottoriisiä  
0,5 kg shalottisipulia  
0,1 kg valkosipulia  
n. 3,5 l kasvislientä  
n. 1 l veriappelsiinin mehua  
n. 150 g voita  
oliiviöljyä  
timjamia  
parmesania raastettuna  
mustapippuria  
suolaa

### PARSA

3 kpl vihreää tankoparsaa / annos  
suolaa

1. Kuori parsat ja ryöppää ne nopeasti (30-60 s) suolalla maustetussa kiehuvaassa vedessä. Nosta reikäkauhalla jäähtymään jääveteen.
2. Kuori shalotti- ja valkosipulit ja kuutioi ne käyttämäsi risottoriisiä pienemmiksi kuutioksi. Kuullota reilussa oliiviöljyssä esim. laakeassa kattilassa. Kun sipulit ovat kuullottuneet, lisää kattilaan riisi ja tuoretta timjamia. Kuullota keskilämmöllä, kunnes riisi on kauniin kiiltävää.
3. Lisää risoton sekaan etukäteen kuumaksi lämmitettyä kasvislientä pieninä määrinä, ja sekoita riisiä koko ajan. Jatka tätä niin kauan, että kaikki kasvisliemi on käytetty risottoon. Jatka sen jälkeen lämmitetyllä veriappelsiinin mehulla, kunnes risotto on kypsää.

4. Viimeistele risotto parmesanilla ja voilla, josta risotto saa kermanaisen maun ja rakenteen. Mausta vasta lopuksi suolalla ja mustapippurilla. Tarkista maku!
5. Grillaa parsat kypsiksi tai käytä erittäin kuumaa paistinpannua.

### VINKIT!

- 1 Voit valmistaa parsat ja risoton pohjan jo edellisenä päivänä. Mikäli valmistat risottoon pohjan edellisenä päivänä, älä valmista risottoa täysin kypsäksi asti. Seuraa reseptiä siihen asti, kun kasvisliemi on lisätty, ja tämän jälkeen pikajäähdytys! Seuraavana päivänä voit valmistaa risoton loppuun reseptiä noudattamalla vaikka sitä mukaa, kun annoksia tilataan.
- 2 Risoton tilalle voit käyttää vaikkapa valmista IsoMitta-risottoa.
- 3 Parsan tilalla voit käyttää käytännössä mitä vain mielikuvitus tuo mieleesi, kuten vaikkapa paahdettua tomaattia, katkarapuja, kalaa, kanaa...
- 4 Risottoa tulee kypsennysvaiheessa sekoittaa koko ajan, jotta riisin tärkkelys irtoa tasaisesti ja suurustaa risoton.
- 5 Mausta risotto suolalla vasta, kun se on kypsää, sillä suola hidastaa tärkkelyksen irtoamista riisistä, ja näin ollen rakenteesta ei tule toivotunlaista.



## TUUNAUSSVINKKI

Parsan tilalla voit käyttää vaikkapa paahdettua tomaattia, katkarapuja, kalaa, kanaa... anna mielikuvituksesi lentää.



Culinary Team  
Finland

HYVÄÄ PATULTA

LOUNAS  
KLUBI

PARSA ON  
KEVÄÄN  
MERKKI!

VERIAPPELSIINIRISOTTO & GRILLATTUA PARSAA



Clafoutis, ranskalainen pannukakku, on herkullinen ja pehmeärakenteinen. Siitä voi erilaisilla täytteillä loihkia kauteen sopivia lounasherkkuja.

## Parsa-aurajuusto-clafoutis ja kevätkaalisalaatti

3 GN = n. 35-40 annosta

### PARSA-AURAJUUSTOCLAFOUTIS

2,5 kg parsakaalin nuppuja  
900 g valkoista parsaa  
600 g Aura-juustoa  
2 kg kermaviiliä  
2 l täysmaitoa  
10 dl vehnäjäuhvoja  
30 kpl kananmunia  
1 rkl suolaa

### KEVÄTKAALISALAATTI

3 kg kevätkaalialia  
1 kg Kartanon pikkelssiä  
500 g saksanpähkinöitä  
400 g rukolaa  
1-2-3 pikkelöintilientä

1. Leikkaa tai aja koneella kaali ohuiksi suikaleiksi ja anna pikkelöityä yön yli. Valuta pikkelöintiliemi pois huolellisesti. Valuta myös pikkelssistä neste huolellisesti pois.
2. Paahda saksanpähkinät 180-asteisessa uunissa, kunnes ne saavat kauniin ruskean paahteisen värin ja maun.
3. Yhdistä ja sekoita salaatin raaka-aineet keskenään.
4. Sekoita kermaviili, maito, munat, vehnäjäuhot ja suola hyvin. Taikin kuulu näyttää pannaritaikinaa hieman paksumalta.
5. Paahda parsakaalin nuput 225-asteisessä uunissa noin 10 min. kunnes saavat hieman väriä. Kuori valkoiset parsat, keitä kypsäksi suolalla maustetussa vedessä ja jäädytä jäävedessä. Leikkaa jäähtyneet parsat 2-3 cm pitkiksi paloiksi.
6. Annostele taikinamassa 1/1 GN-vuokaan, jossa on leivinpaperi. Ripottele tasaisesti massan päälle paahdetut parsakaalin nuput ja valkoisen parsan pätkät. Murustele homejuustoa tasaisesti päälle.
7. Paista 200-asteisessä uunissa n. 25 minuuttia, kunnes on kypsä.



### VINKIT!

- 1 Jos käytät tuoretta parsakaalia, älä heitä lehtiä ja keskivartta biojätteeseen. Niissä on erittäin paljon makua ja ne ovat erinomaisia sosekeiton aineksia. Erittäin maukas sosekeitto syntyy esimerkiksi parsakaalin rensseistä, perunasta ja kasvisliemestä sekä lorauksesta kermaa mausteiden lisäksi.
- 2 Voit käyttää myös muuta homejuustoa, esim. Roquefort toimii erittäin hyvin. Käytä kuitenkin sinihomejuustoa.
- 3 Valkoista parsaa voit käyttää myös säilykkeenä ja parsakaalin kukintoja pakastettuina. Huom! Jos käytät pakastettuja, muista sulattaa ne jo edellisenä päivänä, jotta clafoutiksesta ei tule liian kostea ja se kypsyy kunnolla!
- 4 Kaalisalaatin voit tuunata monella tavalla: Lisäämällä sinne suikaloitua päärynää, maustamalla paahdettuja saksanpähkinöitä tai maustamalla kaalia pikkelöidessä esim. kuminalla.
- 5 Tätä clafoutiksen perusreseptiä voit hyvin muokata myös muilla täytteillä kuin parsalla ja/tai homejuustolla. Clafoutiksen kypsyyden voi tarkistaa kuten pannarin, eli myös pohjan tulee saada väriä.