

Joulun väreissä



Culinary Team
Finland

Suomen Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovinen inspiroitui joulun väri- ja makumaailmasta ja kehitti Patu Lounasklubiin värikylläiset jouluherkut.

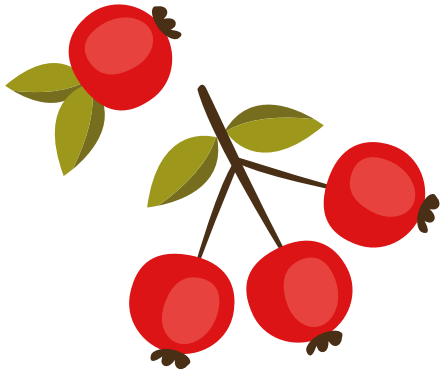


Graavilohi on perinteinen joulubuffetin herkku. Lohesta syntyy myös helposti ja nopeasti herkullinen tartar, joka toimii värikkäänä ja näyttävänä alkupalana.

Juurevat juurekset kuuluvat myös joulun pitoihin. Tällä kertaa ne yhdistyvät herkulliseen jouluruukkuun – upeaksi kimaraksi keskenään. Yrttinen kerma ja kaunis koristelu viimeistelevät jouluisen GN-vuon.

Ota nämä mahtavat kausiherkut kokeiluun!





Lohitartar karpalolla

4 annosta

300 g graavilohta
3 rkl hienoksi pilkottua tilliä
1 rkl kapriksia
2 rkl karpaloita

KASTIKE

1 prk smetanaa
2 tl Dijon sinappia
1 kpl limen mehua ja raastettu kuori
suolaa ja valkopippuria

KORISTELUUN

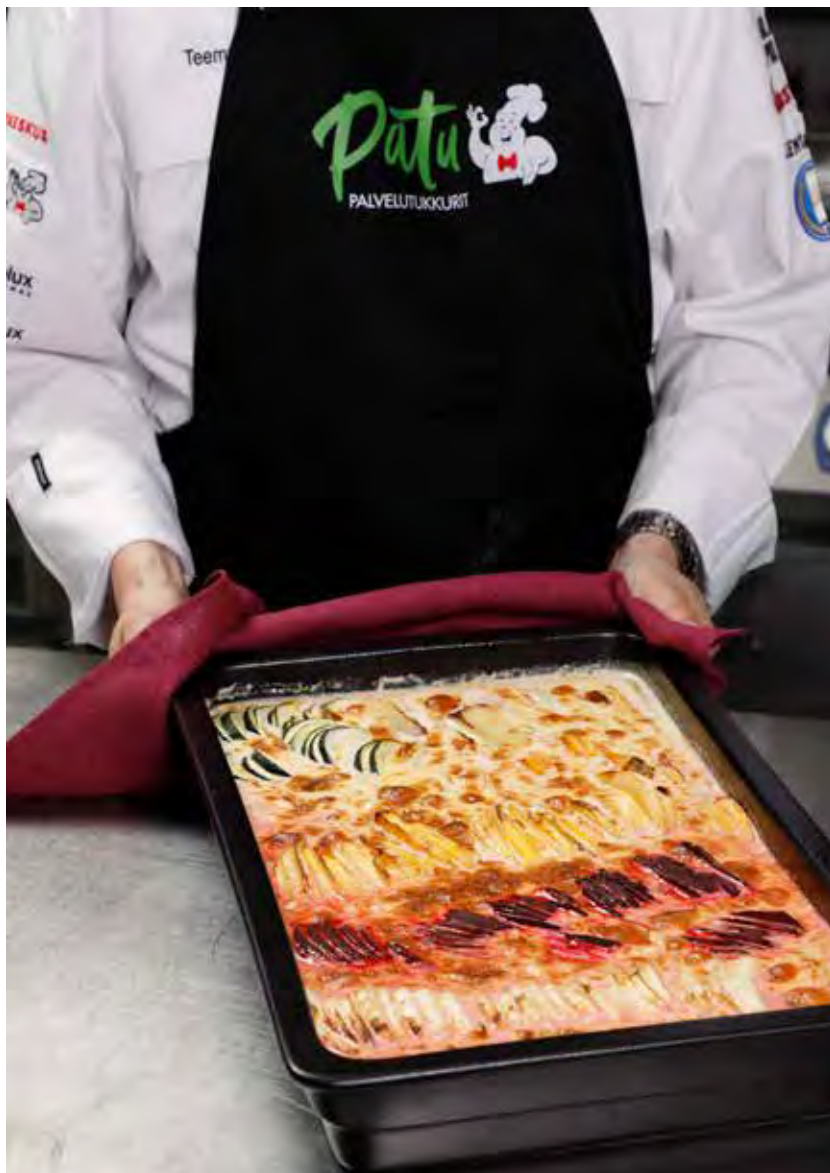
tilliä
tuoreita karpaloita

1. Pyyhi kalan pinta paperilla puhtaaksi. Nypi ruodot huolellisesti ja ota nahka pois.
2. Leikkaa lohesta pieniä kuutioita.
3. Sekoita kulhossa hienoksi pilkottu tilli, valutetut kaprikset sekä muutama pilkottu karpalo.
4. Sekoita kastikkeen ainekset toisessa kulhossa ja lisää sekaan raastettu limen kuori sekä mehu. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarkista maku ja rakenne.
5. Asettele lohikuutiot kauniisti lautasen keskelle pyöreän stanssin tai ruokalusikan avulla. Tee kastikkeesta pienellä lusikalla genelli ja laita tartarin päälle. Koristele tillin oksilla ja karpaloilla.

Lohitartar on erinomainen ja nopea alkuruoka. Se toimii myös välipalana joulun kiireisessä sesongissa.



TEEMU TUOVINEN SUOMEN KOKKIMAAJOUKKEESTA



Voit hyvin kattaa jouluruukun pitopöytäsi tarjolle muiden perinteisten jouluruokien kanssa.

VINKIT!

- 1** Voit pestä ja viipaloida kaikki juurekset etukäteen edellisenä päivänä. Tämä helpottaa keittiön kiirettä lounaan valmistelussa.
- 2** Koristelussa on vain mielikuvitus rajana!

Jouluruukku

- 1 GN vuoka
- 5 perunaa
- 2 bataattia
- 3 porkkanaa
- 3 lanttua
- 1 juuriselleri
- 4 punajuurta
- 1 dl salviaa
- 3 dl ruokakermaa
- 3 dl kasvislientä
- 2 oksaa timjamia
- 2 oksaa rosmariinia
- 3 kpl tähtianista
- ½ tl inkivääriä
- 1 tl kanelia
- ½ tl kardemummaa
- 1 tl suolaa ja mustapippuria

KORISTELUUN
granaattiomenan siemeniä
timjamia

1. Pese ja kuori juurekset hyvin. Viipaloi kaikki juurekset saman paksuisiksi, ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa punajuuri viimeiseksi, jotta se ei värjää muita juureksia.
2. Laita uuni kuumenemaan 200-asteiseksi paistolle. Voitele gn-vuoka valmiiksi vuoka-sprayllä.
3. Asettele viipaloidut juurekset kauniisti riveihin vuokaan. Kaada ruokakerma sekä kasvisliemi kattilaan, lisää mausteet ja kiehauta.
4. Kaada liemi kasvien joukkoon ja pais-ta esilämmitetyssä uunissa noin 45-minuut-tia.
5. Ota vuoka uunista ja anna sen vetäy-tyä 10 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele vuoka esimerkiksi granaattiomenan siemenillä ja timjamilla.

