

Patu Lounasklubin täyteläisten makujen joulu!

Suomen Kokkimaajoukkueen johtaja Katja Tuomainen
ideoi joulun resepteihin karamelliglaseerattua ylikypsää
possua ja paahdettua ankanrintaa, joiden makuja
hienostuneet kastikkeet korostavat. Jälkiruokapöytään
hän tuo jouluiset, omenan ja kanelin nostalgiset maut.

Possu
juuri ennen
kastiketta.



Karamelliglaseerattua ylikypsää possua, juuriselleripyrettä, keltajuurta ja punaviinikastike

KARAMELLIGLASEERATTU POSSU

6 henkilölle

n. 2 kg possun kassleria
30 g timjamia
20 g solo valkosipulia
5 g mustapippuria
100 g ruokosokeria
1500 g lihalientä
5 g tähtianista



1. Leikkaa possu pienempiin osiin ja laita uunivuokaan.
2. Lisää joukkoon timjami, mustapippuri, hienonnetut valkosipulit, ruokosokeri, lihalie mi ja tähtianikset.
3. Kuumenna uuni noin 220 asteeseen ja paahda possua noin 20 minuuttia, kunnes pinta on saanut väriä. Laske lämpötila noin 140 asteeseen ja kypsennä loppuun noin 3 tuntia.
4. Ota possut pois liemestä ja siivilöi liemi ja hyödynnä glaseerauksessa.
5. Revi jäähtynyt possu ja tarkista maku. Muotoile massa kelmun avulla pyöreäksi tuubiksi tai vaihtoehtoisesti paina massa tiukasti terriinivuokaan. Leikkaa jähmettynyt massa annospaloiksi.
6. Kuumenna possun liemi ja lisää ruokosokeri. Keitä kasaan, kunnes seos on siirappi mainen. Tarkista maku.
7. Glaseeraa possut siirapilla ennen tarjoilua.

JUURISELLERIPYRE

1000 g juuriselleriä
600 g maitoa
400 g kuohukermaa
50 g voita
suolaa maun mukaan

1. Kuori ja kuutio juuriselleri. Kypsennä kattilassa maidon ja kerman kanssa.
2. Lisää voi ja anna sulaa.
3. Laita seos blenderiin ja aja tasaiseksi. Mausta suolalla.

KELTAJUURI

500 g kelta- tai raitajuurta
loraus öljyä
suolaa maun mukaan

1. Paahda juurekset suolapedissä 200-asteisessä uunissa, kunnes ne ovat kypsiä.
2. Anna jäähtyä, kuori ja leikkaa lohkoiksi.
3. Marinoi tilkalla öljyä ja mausta suolalla.

PUNAVIINIKASTIKE

100 g salottisipulia
10 g solo valkosipulia
10 g timjamia
20 g voita
300 g punaviiniä
300 g lihalientä
10 g fariinisokeria
suolaa maun mukaan
mustapippuria maun mukaan
50 g voita

1. Hienonna salottisipulit ja valkosipuli ja kuullota hetki voissa timjamin kanssa.
2. Lisää viini, lihaliemi ja fariinisokeri ja anna kiehua rauhassa, kunnes nesteen määrä on tiivistynyt puoleen.
3. Siivilöi liemi ja laita takaisin kattilaan. Poraa joukkoon huoneenlämpöinen voi.
4. Maista, lisää suolaa ja suurusta tarvittaessa.

