



Tillipesto

1 dl paahdettuja pinjansiemeniä
1 dl raastettua parmesaanijuustoa
2 tillinippua
2 dl oliiviöljyä
2 rkl vaaleaa balsamiviinietikkaa
suolaa ja mustapippuria

Hienonna pinjansiemenet, parmesaani ja tilli monitoimikoneessa. Lisää öljy joukkoon ohuena nauhana koneen käydessä. Mausta pesto viinietikalla, suolalla ja pippurilla.

Punaviinivoi

1 rkl voita
1 dl punaviiniä
1 dl punasipulia hienonnettuna
100 g pehmeää voita
mustapippuria

Kuullota punasipuli voissa. Lisää punaviini ja hauduta kunnes neste on haihtunut lähes kokonaan. Jäähdytä. Vatkaa voi vaahdoksi ja mustapippuroi. Lisää sipuliseos. Muotoile haluamallasi tavalla.

Savupororullat

kylmäsavuporoleikkelettä 300 g
½ tuorekurkkua
4 tl piparjuuriraastetta
2 dl ruohosipulituorejuustoa

Pilko kurkku mahdollisimman pieneksi hakkelukseksi ja sekoita se tuorejuuston ja piparjuuriraasteen kanssa tahnaksi. Levitä porosiivut kelmun päälle vieriviereen niin että saat noin 30 x 20 levyn. Levitä täytettä levyille ja rullaa kuten kääretorttu. Kääri tiukasti kelmuun ja anna maustua ja kiinteytyä jääkaapissa ainakin muutaman tunnin ajan. Leikkaa parin sentin viipaleiksi. Karpalot koristavat suupalat kauniisti.

Parmesan-tikut

Sekoita keskenään pussillinen parmesan-raastetta, kaksi munan valkuaista ja vähän jauhoja. Levitä ohuelti leivinpaperin päälle ja paista 225-asteisessa uunissa kauniin rusehtaviksi (n. 10 min). Leikkaa vielä lämpimänä pizzahyrrällä suikaleiksi ja anna jäähtyä.

Savukalamousse

300 g savukalaa
50 g voita
1 dl ruokakermaa
1 tillinippu
kapriksia (voi jättää poisikin)
1 rkl sitruunamehua
1 tl suolaa

Ruodi ja paloitle savukala. Laita palaset tehosekoittimeen, ja lisää mukaan voi ja ruokakerma. Sitten mauksi tilliä, kapriksia ja sitruunamehua ja suolaa. Sekoita massa sileäksi.

Pariksi tunniksi tai vaikka yöksi jääkaappiin makuuntumaan. Tarjoile pienistä kipoista, tai muotoile lusikoiden avulla alkupalaksi moussepalloja. Lisäksi voita ja ruisleipää tai rieskaa.

Savuporoa, raclettea ja uuniperunoita

Savuporoa 60–80 g/henkilö
Raclette-juustoa 60–80 g/henkilö
Cocktail-kurkkuja
Hillosipuleita
Kirsikkatomaatteja

Leikkaa savuporo viipaleiksi. Asettele kauniisti vadille poro ja lisukkeet. Laita raclette-juusto leivinpaperin päälle ja käytä kuumassa uunissa hetki (viisi minuuttia). Savuporon, racletten ja etikkasäilykkeiden lisäksi voit tarjota joko uuniperunoita tai keitettyjä puikulapottuja.

Arezzon ankka

3 rkl oliiviöljyä
800 g ankkaa fileinä
1 sipuli kuutioituna
1 porkkana kuutioituna
1 sellerinvarsin kuutioituna
2 valkosipulinkynttä silputtuna
½ pkt Amerikan-pekonia tai pancettaa
3 dl kuivaa valkoviiniä
1 prk tomaattimursketta
3 dl kanalientä (fondista)
30 g kuivattuja tatteja
2 laakerinlehteä
2 rkl tuoretta salviasilppua
suolaa, mustapippuria

Leikkaa fileet paloiksi. Kuumenna öljy padassa. Ruskista ankanpalat. Lisää paloitellut juurekset, valkosipuli ja pekoni. Anna ruskistua. Kaada viini mukaan ja anna kiehahtaa. Lisää tomaattimurske ja kanaliemi. Sekoita mukaan liotetut sienet ja yrtit. Pippuroi, suolaa. Jätä pata liedelle pariksi tunniksi. Sekoittele välillä. Tarvittaessa lisää nestettä.

Poista laakerinlehdet ennen tarjolle vieniä. Maalaisleipää, pastaa ja salaattia, jossa on reilusti rucolaa mukana, maistuvat tämän lisukkeina. Bon appetito!

Kahvi-suklaamousse

½ dl kuumaa, vahvaa kahvia
100 g tummaa suklaata
1 keltuainen
2 rkl sokeria
2 dl kuohukermaa

Pilko suklaa kulhoon, ja lisää kahvi ja sekoita se tasaiseksi (käytä tarvittaessa mikroaaltouunissa). Jäähdytä hieman, ja lisää keltuainen joukkoon. Vaahdota kerma sokerin kanssa ja yhdistä suklaaseen. Jaa neljään annosmaljaan tai lasiin ja laita jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Koristele kahvipavuilla tai suklaarakeilla.

Hilla (tai mango) Pannacotta (kuudelle)

3 dl kuohukermaa
3 dl maitoa
¾ dl sokeria
200 g (lime)valkosuklaata
4 liivatelehteä
3 dl hillasosetta (tai mango-Pilttiä)

Sekoita kerma, maito ja sokerit ja kiehauta. Sulata joukkoon paloitettu pehmeä suklaa. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä ja sekoita kuumaan kermaseokseen. Anna jäähtyä hieman ja sekoita mukaan puolet hillasoseesta. Jaa annosmaljoihin ja anna jäähtyä vähintään neljä tuntia. Kaada loppu hillasose annosten päälle ennen tarjolle vientiä.

Calvados-uuniomenat ja -vaahto

4 hapokasta (Granny Smith) omenaa
4 kuivattua viikunaa (tai taatelia)
100 g mantelimassaa
2 rkl calvadosta
2 rkl kermaa

Calvadosvaahtoon
3 kananmunan keltuaista
¾ dl tomusokeria
1 dl calvadosia
2 dl kuohukermaa
1 rkl sitruunamehua

Poista omenoista siemenkodat. Sekoita keskenään hienonnetut viikunat ja muserretty mantelimassa. Notkista calvadoksella ja kermalla. Lusikoi seosta omenoiden sisään. Laita omenat uuniin (200 astetta, noin puoli tuntia).

Vaahdota keltuaiset ja sokeri. Lisää calvados. Laita vaahto vesihauteeseen (tai teflonkattilaan) ja vatkaa voimakkaasti kunnes seos on sakeaa vaahtoa. Jäähdytä vaahto.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä kermavaahto, calvadosvaahto ja sitruunamehu. Tarjoa vaahto lämpimien omenoiden kanssa.

Omenainen joulutäytekakku

Pohja

- 4 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 dl ohrakasta tai perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Täyte

- 1 1/2 dl hapanta omenasosetta
- 1 prk (200 g) mascarpone-juustoa
- 1/2 dl sokeria
- 1 rkl vaniljasokeria
- 1/2 tl kanelia
- 1 rkl sitruunamehua
- 2 dl kuohukermaa

Kostutus

- 1 dl maitoa
- 1 rkl vanilliinisokeria

Päälle

- 2 dl omenahilloa
- 1 pötkö (250 g) punaista marsipaania
- marsipaanikoristeita

Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon keskenään sekoitetut kuiva-aineet ja kääntelevä sekoittelun.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun kolme litran vetoiseen kakkuvuokaan. Paista uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia.

Valmista täyte. Sekoita omenasoseeseen tuorejuusto, sokerit, kaneli ja sitruunamehu. Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntelevä täytteen joukkoon.

Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Kostuta pohjat vaniljasokerilla maustetulla maidolla. Levitä väleihin täytettä. Peitä kakku kelmulla tai foliolla. Anna täytetyn kakun vetäytyä kylmässä vähintään kuusi tuntia.

Sivele kakku ja reunat omenahilloilla. Kauli marsipaani pyöreäksi levyksi. Tomusokeri auttaa kaulimisessa. Nosta marsipaani levy löyhästi kaulimen ympärille ja avaa se kakun päällä. Painele marsipaani muotoillen kakun laidoille. Siisti kakun reunat leikkaamalla ylimääräinen marsipaani pois. Koristele marsipaanilla tai muilla koristeilla.



Valkosuklaakakku

150 g voita
1 ½ dl sokeria
1 ½ tl vaniljasokeria
(1 tl leivinjauhetta, ei välttämätön)
3 munaa
100 g (lime)valkosuklaata
2 ½ dl vehnä jauhoja
2 rkl konjakkia tai sitruunamehua

Kuorrutus

½ dl kermaa
100 g valkosuklaata

Vatkaa rasva ja sokerit vaahdoksi. Lisää munat yksitellen. Sekoita karkeaksi pilkottu suklaarouhe muihin kuiviin aineisiin ja sekoita taikinaan, lisää neste. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Paista 175-asteisessä uunissa noin puoli tuntia. Jäähdytä.

Kuorrutusta varten pilko suklaa kulhoon, kiehauta kerma ja kaada suklaan päälle. Levitä kuorrutus kakulle. Tarjoile marjojen tai hedelmien kanssa.

Mustia taateleita ja sinihomejuustoa

Halkaise taatelit, poista kivi ja täytä mieleiselläsi sinihomejuustolla. Ei muuta. Ehkä portviiniä.

Omena-mantelipiiras

2 kananmunaa
1 ½ dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
1 dl maitoa
1 dl sulatettua voita
1 dl mantelirouhetta
3 omenaa

Päälle

150 g mantelimassaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl tomusokeria
1 rkl mantelilikööriä
70 g mantelilastuja (1 pss)

Vaahdota munat ja sokeri. Lisää kuivat aineet ja maito vuorotellen. Lopuksi sula voi. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Asettele kuoritut ja viipaloidut omenat taikinan päälle. Vuoka uuniin (200 C, n. 20 min.)

Jäähdytä pohja. Kauli mantelimassa ohueksi pyöreäksi levyksi ja nosta piiraan päälle.

Sekoita tuorejuusto, tomusokeri ja mantelilikööri keskenään. Levitä seos mantelimassan päälle. Paahda mantelilastut kuivalla pannulla ja ripottele pinnalle. Tomusokeri viimeistelee piiraan juhlanan näköiseksi.