

Joulu pöydässä



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Joulu pöydässä - Kala, liha & kasvikset

Tämän erilaisen vuoden jälkeen joulukattaus tulee myös olemaan epätavallinen. Suurten buffettien, kiemurtelevien jonojen ja ruuhkaisten pöytien sijaan me tulkitsemme joulun uudella tavalla. Tänä vuonna me uskomme pieniin ihastuttaviin tarjoiluastioihin, lautasiin ja kulhoihin pöydässä, jotka on täynnä herkullisia makuja, kasviksia, kalaa ja lihaa.

Lohipastrami etikkakasviksilla ja jogurttikastikkeella

Pastrami maustettu lohi tuo mukavasti kontrastia etikkakasvisten hapokkuudelle.



10 henkilölle



100 °C

Lohi

600 g lohta, selkäfilee
30 g suolaa
10 g sokeria
50 g pastramimausteita,
katso alla

Pastramimausteseos

2 dl paprikajauhetta
2 rkl karkeaksi jauhettua
mustapippuria
2 rkl karkeaksi jauhettua
roseippuria
2 rkl karkeaksi jauhettua,
kuivattua viherpippuria

1 rkl jauhettuja
fenkolinsiemeniä
1 rkl jauhettuja tillinsiemeniä
2 tl cayennepippuria

Jogurttikastike

5 rkl jogurttia
2 tl limemehua
½ limen kuori, hienoksi
raastettu

Etikkakasvikset

1 fenkoli
2 kuorittua porkkanaa
2 kuorittua punasipulia
2 kuorittua keltajuurta
30 g nypittyä tilliä
1 dl etikkaa
1 dl vettä
90 g sokeria
5 g suolaa

Lohipastrami

1. Hiero suola ja sokeri loheen. Laita jääkaappiin noin 6 tunniksi.
2. Pyyhi lohen pinta paperilla ja hiero pintaan pastramimaustesekoitus.
3. Ruskista lohen pinta joka puolelta paistamalla kuumalla pannulla. Kypsennä uunissa 100 asteessa, kunnes lohen sisälämpötila on noin 35 astetta. Jäähdytä.

Etikkakasvikset

1. Viipaloi kasvikset noin 2 mm paksuisiksi paloiksi mandoliinilla. Laita ne kylmään veteen jääkaappiin.
2. Kiehauta vesi, etikka, suola ja sokeri liemeksi. Anna jäähtyä. Kaada vesi pois kasviksista ja kuivaa ne. Sekoita kasvikset etikkaliemeen ja viimeistele nypityllä tillillä.

Jogurttikastike

Sekoita jogurtti limemehun ja limen kuoren kanssa.

Tarjoilu

Asettele lohipastrami lautaselle yhdessä etikkakasvisten kanssa ja kaada päälle hieman jogurttikastiketta.



Suolattua ja keitettyä turskaa maustepippurilla ja herneillä



10 henkilölle



120 °C

Meille tutun lipeäkalan helpommin lähestyttävä versio. Klassinen kala-annos saa ihanan jouluisen makunsa maustepippurista. Herkullinen kermakastike sitoo annoksen ainekset yhteen.

Suolattu turska

- 1 kg** turskafilettä ilman nahkaa
- 50 g** suolaa
- 10 g** sokeria

Kermakastike

- 1 l** Rama Professional Ruoka 15%
- 2 rkl** MAIZENA-maissitärkkelystä
- 3 rkl** vettä
- Suolaa

Tarjoiluun

Jauhettua maustepippuria
Keitettyjä vihreitä herneitä
Maille Dijon sinappia

Suolattu turska

Hiero kalaan suola ja sokeri. Kiedo kelmuun ja aseta jääkaappiin 12 tunniksi. Huuhdo kala ja paista uunissa 120 asteessa paistokelmussa, kunnes sisälämpötila on 50 astetta.

Kermakastike

Kiehauta Rama Professional Ruoka 15%. Sekoita MAIZENA-maissitärkkelys veteen ja suurusta kermakastike. Mausta suolalla.

Tarjoiluun

Tarjoile hienonnetun maustepippurin, keitettyjen vihreiden herneiden ja skoonelaisen kokojyväsinafin kera.

Grillattua kylkeä "Korean style"



10 henkilölle



100 °C / 200 °C

Nämä grillatut kyljet ovat saaneet inspiraationsa korealaisista mauista, joissa raikas ja lämmin inkivääri yhdistyy pähkinämäisen seesamiöljyn ja hunajan tuoman makeuden kanssa luoden varman hittiannoksen ruokapöytään.

Kylki

2 kg paksua porsaan kylkeä

Marinadi

2 rkl Knorr tahnamauste Valkosipuli 340 g

2 rkl Knorr Inkivääri puré Professional 750 g

1 dl soijaa

½ dl etikkaa

1 dl hunajaa

2 rkl seesamiöljyä

4 rkl korealaista chilitahnaa, Gochujang

Tarjoiluun

4 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä

Grillatut kylkipalat korealaiseen tyyliin

1. Sekoita kaikki ainekset marinadiksi. Laita liha ja marinadi vakuumipussiin ja vakumoi sopivan tiiviiksi. Anna lihan maustua vähintään 24 tuntia. Kypsennä lihaa sen jälkeen höyryssä 100 asteessa noin 7-8 tunnin ajan. Ota liha pois pussista ja säästä marinadi.
2. Poista puolet marinadista. Aseta uuni 200 asteeseen, sivele liha marinadilla ja grilla noin 15 minuuttia. Sivele vielä hieman lisää marinadia ja ripottele päälle seesaminsiemeniä.





"No meatballs" kasvispyörykät



10 henkilölle



190 °C

Lakto-ovo-vegetaariset lihapullat porkkanoista, herkkusienistä, juuriselleristä ja präst-juustosta tarjoavat hienostuneita pohjoismaisia makuja vihreätä ruokaa suosiville vieraillesi.

- 100 g** kuorittuja porkkanoita
- 250 g** herkkusieniä
- 175 g** kuorittua juuriselleriä
- 100 g** keltasipulia
- 2 rkl** ruokaöljyä
- 200 g** keitettyjä beluga-linssejä
- 50 g** Tomaattipyrettä
- 80 g** kaurahiutaleita
- 100 g** raastettua juustoa, esimerkiksi präst-juustoa
- 10 g** **Knorr Tahnamauste Timjami**
- 10 g** **KNORR Sienifondi, tiiviste**
- 1 kpl** kananmuna

Glaseeraukseen

- 50 g** Ketsuppia
- 40 g** etikkaa

Kasvispyörykät

1. Raasta karkeasti porkkana, selleri ja herkkusienet. Hienonna sipulit. Paista keskilämmöllä ruokaöljyssä, kunnes neste on haihtunut. Anna jäähtyä.
2. Sekoita kaikki ainekset isossa blenderissä taikinamaiseksi. Pyöritä taikinasta pieniä pullia ja paista uunissa noin 20 minuuttia 190 asteessa, kunnes pullat ovat keskeltä 95-asteisia.

Glaseeraus

Kiehauta ketsuppi ja etikka kastikkeeksi ja sivele pullien päälle.

Panna Cotta riisivanukas vadelmahillokkeen kera



10 henkilölle



3t

Uusi versio suositusta ruotsalaisesta joulujälkiruoasta Ris à la Maltasta, joka pohjautuu helposti valmistettuun pannacottaan.

- 130 g** Carte d'Or Panna Cotta 0,520kg / 4l
- 5 dl** maitoa
- 5 dl** Rama Professional Kuohu 31%
- 250 g** valmiiksi keitettyä puuroriisiä
- 500 g** Pakaste vadelmia
- 100 g** tomusokeria
- 1 kpl** vaniljatanko
- 2 kpl** tähtianis

Panna cotta "Ris à la malta"

Jaa puuroriisi kymmeneen lasiin. Kiehauta maito. Sekoita mukaan CARTE D'OR Panna Cotta ja Rama Professional Kuohu 31%. Kaada panna cotta laseihin ja laita jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi.

Vadelmahilloke

Laita vadelmat, sokeri, vaniljatanko ja kokonainen tähtianis kattilaan. Anna hautua keskilämmöllä samalla sekoittaen kahden minuutin ajan. Kaada kulhoon ja laita jääkaappiin. Tämä voidaan tehdä jo päivää aiemmin. Ota pois vaniljatanko ja tähtianis. Jaa hilloke laseihin.

Karamellisoitu crème brûlée appelsiinilla ja kanelilla



10 henkilölle



2t

Klassinen crème brûlée appelsiinin ja kanelin mauilla. Maukasta ja helppo valmistaa.

- 140 g** Carte d'Or Crème Brûlée 1,08kg/9l
- 5 dl** maitoa
- 5 dl** Rama Professional Kuohu 31%
- 2 kpl** kanelitanko
- Yhden appelsiinin raastettu kuori
- 150 g** ruokosokeria
- Kaasupoltin

Crème brûlée

Kiehauta maito kanelitangon ja appelsiininkuoren kanssa. Anna seistä 15 minuuttia. Kiehauta uudelleen ja lisää CARTE D'OR Crème brûlée mix sekä Rama Professional Kuohu 31%. Siivilöi siivilän läpi ja kaada kymmeneen tulenkestävään muottiin. Laita jääkaappiin vähintään kahdeksi tunniksi.

Tarjoiluun

Ripottele ohut kerros sokeria jokaisen brûléen päälle ja polta kaasupolttimella.





Suklaamousse paahdettujen manteleiden ja viikunoiden kera



10 henkilölle



2t

Paahdetut mantelit korostavat suklaamoussen makua sekä lisäävät rapeutta. Viikunoiden pehmeä aromaattinen makeus viimeistelee annoksen.

330 g Carte d'Or Suklaamousse 1,44kg/10l
7 dl maitoa
300 g kokonaisia kuorittuja manteleita
120 g sokeria
50 g vettä
5 kpl tuoreita viikunoita

Suklaamousse

Aloita sekoittamalla suklaamousse maidon kanssa. Vispaa sähköisellä vispilällä alimmalla nopeudella kaksi minuuttia. Tämän jälkeen vispaa vielä viisi minuuttia korkeimmalla nopeudella. Kaada mousse pursottimeen ja jaa 10 lasiin. Laita jääkaappiin kahdeksi tunniksi.

Paahdetut mantelit ja viikunat

Paahda mantelit kuivassa paistinpannussa. Kiehauta sokeri ja vesi ja lisää mantelit. Keitä niitä kunnes ne karamellisoituvat ja alkavat rasahdella. Aseta mantelit leivinpaperille ja anna jäähtyä. Hienonna karkeasti.

Leikkaa viikunat noin 1x1 cm kuutioiksi. Sekoita viikunat paahdettujen manteleiden kanssa ja ripottele suklaamoussen päälle juuri ennen tarjoilua.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.