

MAILLE
BISTRO
Christmas

Joulun makumatkalle Maillen kanssa

Täydellinen ruokailukokemus sisältää jotakin kaikille aisteille aina annoksen visuaalisuudesta suussa viipyilevään jälkimakuun ja muistoja tarjonneeseen kokemukseen. Mikä sen parempi ajankohta yhdistää nämä kuin joulun joulun matkumatkalle Suomen kokkimaajoukkueen Matias Haapsaaren.

Matias on 25-vuotias kokki "ainoasta oikeasta pääkaupungista" eli Suomen Turusta, kuten hän itse luonnehtii taustaansa. Tällä hetkellä Matias työskentelee Hotel Kakolan ravintola Rubenissa ja on ollut CToF:n jäsen vuodesta 2017 ja tämän vuoden alusta joukkueen kapteeni. Joukkueeseen mukaan veti halu kehittyä ja kilpailuvietti.

Joulu a la Maille -yhteistyö oli joulusta pitävälle Matiakselle mieluisa projekti. Annoksissa nousevat esille etenkin kalojen erilaiset mahdollisuudet katajasuolattusta siasta silleihin, koska joulupöydässä kaloja ei vain olla liikaa. Perinteinen rosolli uusiutuu viismausteella ja kermavaahdon sijasta uutta luonnetta tuo majoneesi. Projekti myös antoi mahdollisuuden uudistaa kouluvuosien makumuistot mantelikalasta, joka nousee uudelle tasolle dijonilla, muskottipähkinällä ja pomeranssinkuorella maustettuna.

Inspiroidu Matiaksen ja Maillen herkuista – hyödynnä sellaisenaan tai luo omat versiosi joulupöytään asiakkaillesi muistoja luomaan!

Reseptit

Katajasuolattu siika
Rosolli
Mantelikalat

Marinoitu porkkana
Marinoitu punakaali

Sinappikuorrutus kinkulle
Sokerisuolattu kirjolohi ja sinappismetana

Granaattiomena dressing vihersalaatille
Glögi-etikkasilli
Jääkellarinlohi ja hovimestarin kastike



”Katajasuolattuja kaloja on tullut tehtyä monesti eri muodoissa, joten tekotapa oli entuudestaan tuttu. Katajanmarja makuna sopii hyvin jouluun ja siitä tehty dressing osoittautui erinomaiseksi lisäksi joulupöytään. Ja marinoitu kurkkuhan toimii aina.”

Katajasuolattu siika

600 g	Siika, file
600 g	Karkea merisuola
200 g	Sokeri
100 g	Katajanmarja
240 g	Öljy
40 g	Katajanmarja
240 g	Maille sherryviinietikka
15 g	Maille dijon
200 g	Sokeri
1 kpl	Kurkku
1 osa	Maille valkoviinietikka
1 osa	Sokeri
1 osa	Vesi
50 g	Rosmariini

Aja hienoksi 600 g suolaa ja 100 g katajanmarjoja. Lisää 200 g sokeria. Peitä kalat sokerisuolalla ja anna graavaantua 2 tuntia.

Blendaa 40 g katajanmarjoja, dijon, sherryetikka ja öljy dressingiksi. Mausta sokerilla.

Leikkaa kurkusta pitkittäin ohuita siivuja tai palloja ja laita jääveteen. Marinoi 1-1-1 liemessä.

Huuhtelee ja siivuta suolaantunut kala ohueksi. Viimeistele annos katajadressingillä ja koristele kurkuilla.

Rosolli

Tässä rosollissa perinteinen kermavaahto on korvattu majoneesilla, mikä muuttaa koko annoksen luonteen ihan toiseksi. Leikittle rohkeasti joulupöydän pakollisella klassikolla.

200 g	Peruna
100 g	Suolakurkku
200 g	Porkkana
200 g	Punajuuri
200 g	Omena
100 g	Maille valkoviinietikka
400 g	Maille sherryviinietikka
400 g	Sokeri
600 g	Vesi
	Viismauste (anis, fenkolinsiemen, setsuanpippuri, kaneli, neilikka)
40 g	Maille dijon
200 g	Hellmann's majoneesi

Paahda peruna ja punajuuri kypsäksi. Kuutioi omena ja anna maustua valkoviinietikassa. Keitä porkkanat kypsäksi sherryetikasta, sokerista ja vedestä tehdyssä, viismausteella maustetussa pikkeliliemessä. Kuutioi suolakurkku ja sekoita kaikki kasvikset keskenään.

Mausta rosolli Maille dijonilla sekä Hellmann'sin majoneesilla. Koristele esimerkiksi pikkelöidyillä kuusenkerkillä.





Mantelikala

50 g	Pankojauho
50 g	Maille dijon
200 g	Kerma
125 g	Mantelilastu
	Muskottipähkinä, pomeranssinkuori
500 g	Vaalea kala (esim. kuha)

Sekoita korppujauhoista, dijonista, kermasta ja mantelista massa. Mausta massa jauhetulla muskotilla ja pomeranssinkuorella.

Levitä kalan päälle ja kypsennä 200 asteisessa uunissa noin 8 minuuttia.

”Mantelikala on yksi makumuisto peruskoulusta. Se oli aina ihan kamalaa. Mutta jo silloin ajattelin, että pakko sen on olla hyvää jos sen tekisi paremmin. Siitä asti ajatus on kummitellut alitajunnassa ja nyt tuli hyvä hetki kokeilla. Mantelikalaan istuu loistavasti dijon ja joulufilistä boostamassa muskottipähkinä ja pomeranssinkuori.”



Marinoitu porkkana

	Merisuola, karkea
	Porkkana
240 g	Öljy
40 g	Rakuuna
240 g	Maille valkoviinietikka
160 g	Sokeri
40 g	Hunaja
50 g	Seljankukkamehu
10 g	Maille dijon

Kypsennä porkkanat peitettynä suolaan 200 asteisessa uunissa kypsiksi. Leikkaa porkkanoista pitkiä ohuita siivuja.

Sekoita muut aineet keskenään ja marinoi porkkanat rakuunamarinadissa.



Marinoitu punakaali

1 kpl	Punakaali
100 g	Maille punaviinietikka
50 g	Fariinisokeri
50 g	Rypsiöljy
2 kpl	Punainen chili
50 g	Inkivääri, raastettu
1 kpl	Appelsiinin kuori
ripas	Neilikka, jauhettu

Sekoita keskenään etikka ja sokeri. Lisää öljy, pieneksi leikattu chili, raastettu inkivääri sekä appelsiinin kuori ja jauhettu neilikka.

Suikaloi kaali ja sekoita marinadin kanssa.



”Kinkkuhan nyt on lähes pakollinen päätuote joulupöydässä, joten sitä on kiva varioida uudeksi. Miten muokata klassista sinappikuorrutusta ilman että klassikko kärsii? Vaihtamalla korppujauho johonkin muuhun. Tästä tuli idea granolaan. Pumpataan joulun makuja granolaan, johon sitten sekoitetaan dijonia ja hellmann’sia. Uunista rapea pinta ja voila.”

Sinappikuorrutus kinkulle

200 g	Kaurahiutale
100 g	Auringonkukan- siemen
100 g	Kurpitsansiemen
30 g	Fenkolinsiemen
250 g	Vesi
100 g	Öljy
50 g	Hunaja, juokseva
2 kpl	Kanelitanko
2 kpl	Tähtianis
5 kpl	Neilikka
	Pomeranssinkuori
360 g	Maille dijon
330 g	Hellmann’s majoneesi
	Granola
3 g	Neilikka, jauhettu

Valmista vedestä, öljystä, hunajasta ja mausteista mausteliemi. Lisää liemeen kaura ja siemenet. Paahda 160 asteisessa uunissa välillä sekoittaen noin 25–30 minuuttia.

Sekoita granolan joukkoon kutterilla majoneesi, dijon ja neilikka.

Levitä kinkun päälle normaaliin tapaan ja paahda uunissa.



Sokerisuolattu kirjolohi ja sinappismetana

1 kpl	Kirjolohifile
250 g	Sokeri
250 g	Suola
25 g	Tilli
1 kpl	Sitruunan kuori
	Pomeranssinkuori, kuivattu
200 g	Smetana
50 g	Maille dijon
30 g	Maille
	valkoviinietikka
30 g	Maille
	kokojyväsinappi

Sekoita suolan joukkoon tilli, sitruunoiden kuoret ja vähän raastettua pomeranssinkuorta. Lisää sokeri.

Suolaa kirjolohta 1,5–2 tuntia fileen paksuudesta riippuen.

Keitä sinapinsiemeniä valkoviinietikan, sokerin ja veden kanssa 10 minuuttia. Vatkaa smetana, sinapit ja etikka vaahdoksi.

”Sokerisuolattua kirjolohta on myöskin tullut tehtyä monesti eri muodoissa. Halusin dijonin sen kanssa selkeästi pääosaan, mistä syntyi idea sinapilla maustettuun smetanaan.”



Granaattiomenadressing vihersalaatille

Keep it simple linjalla jatketaan. Halusin tehdä tavalliselle vihersalaatille jotain muuta kuin ihan perus kastikkeen. Granaattiomena on hyvän makuinen ja kivan näköinen, joten miksi ei.

10 g	Maille dijon
100 g	Sokeri
50 g	Vaahterasiirappi
50 g	Granaattiomenamehu
240 g	Öljy
	Mustapippuri, suola

Poraa sinapista, sokerista, siirapista mehusta ja öljystä vinegret. Sekoita joukkoon granaattiomenan siemeniä ja mausta suolalla sekä pippurilla.

Glögi-etikkasilli

Sillit tottakai kuuluvat joulupöytään, joten sillireseptin tekeminen oli ehdoton. Perinteisten sinappi & punaviini, ja rapusillien tilalle halusin jotain muuta. Glögi on jouluihin hyvä tuote ja maistuu aina. Joten miksi ei yhdistää sitä silliin.

1 l	Vesi
100 g	Kirsikka, pakaste
100 g	Mustaherukka, pakaste
300 g	Sokeri
	Kaneli
	Tähtianis
	Vaniljatanko
	Appelsiininkuori
2 dl	Maille punaviinietikka
0,5 dl	Maille sherryviinietikka
	Silli
	Mustakaali
	Öljy

Laita kattilaan vesi, sokeri ja marjat, kaneli, tähtianis sekä appelsiinin kuori. Keitä löysäksi siirapiksi ja lisää etikaa. Tarkista maku, jäähdytä ja lisää sillit.

Anna marinoitua yön yli.

Polta mustakaali ja blendaa öljyn kanssa vihreäksi. Siivilöi ja käytä annoksen viimeistelyyn.





Jäkkellariinlohi ja hovimestarin kastike

Kaloja ei voi joulupöydässä olla liikaa. Sen lisäksi tämäkin klassikko oli ehdottomasti saatava mukaan. Hovimestarin kastiketta kuitenkin halusin tuunata jouluisempaan suuntaan ja se onnistui hienosti joulun mausteilla.

1 kpl	Lohifile
200 g	Merisuola, karkea
1800 g	Vesi
1 pnt	Tillinvarsi
15 kpl	Maustepippuri
1 kpl	Sitruunan kuori
½ dl	Maille dijon
1 rkl	Jaloviina
50 g	Sokeri
20 g	Maille valkoviinietikka
	Suola
	Pippuri, jauhettu
	Inkivääri, jauhettu
	Neilikka, jauhettu
	Muskotti, jauhettu
1 dl	Rypsiöljy
1 pnt	Tilli, hienonnettu

Valmista ensin suolaliemi mausteineen. Jäähdytä jääkaappikylmäksi ja suolaa lohta vähintään yön yli.

Valmista hovimestarin kastike sekoittamalla sinappi, jaloviina, sokeri, etikka ja mausteet. Emulgoi öljy ja lisää lopuksi hienonnettua tilliä.





Unilever
Food
Solutions