MAILLE
BISTRO

Reseptit

ALKURUOAT:

Valkosipulikeitto 7

Grillattu nizzansalaatti 8

Tartar 11

Etikkasilakka ja sipuli 13

Linnunmaksamousse 16

VÄLIRUOAT:

Sienirisotto 20

Kaniiniragupasta 23

PÄÄRUOAT:

Peuraa ja perunaa 26

Selleri, omena ja gruyére 28

Turskan seläke 32

Bouillabaisse 36

Sisäfilépihvi ja ranskalaiset 40

Ankanrasvassa haudutettu ankankoipi 42

JÄLKIRUOAT:

Suklaakakku 48

Punaherukkajäädyke 51

Passionkohokas 52

ALKU-RUOAT

Soupe à l'ail

Valkosipulikeitto

10 HENGELLE

15 kpl	**Valkosipuli**
1 kpl	**Salottisipuli**
60 ml	**Oliiviöljy**
2 kpl	**Puikula**
500 ml	**Vesi**
500 ml	**Kerma**
500 ml	**Täysmaito**
50 g	**Knorr kanafondi**
100 g	**Maille Valkoviinietikka**
200 g	**Voi**
	Mustapippuri
	Suola

Leikkaa valkosipuleista hattu pois. Paahda kannen alla 200 asteessa 20 minuuttia ja sitten 180 asteessa 40 minuuttia uunissa. Jäähdytä ja purista valkosipulit kuoresta.

Freesaa hienonnettu salottisipuli oliiviöljyssä. Lisää kuoritut puikulat ja freesaa hetki. Lisää nesteet ja anna kiehua miedolla lämmöllä 30 minuuttia.

Sekoita sauvasekoittimella voinopat joukkoon. Sekoita sileäksi ja siivilöi. Tarkista suola.

Koristele keitto paahdetuilla valkosipulisipseillä ja frisee-krassisalaatilla.

Paahdetut valkosipulisipsit

Solo valkosipuli

Öljy

Suola

Leikkaa mandoliinilla ohuita siivuja valkosipulista. Syväpaista 165 asteessa noin minuutin ajan kullanruskeaksi. Nosta paperin päälle valumaan. Mausta suolalla.

Frisee-krassisalaatti

Nypi friseesalaatinlehtiä ja krasseja sekaisin

Salade niçoise

Grillattu nizzansalaatti

10 HENGELLE

400 g	**Kurkku**
300 g	**Peruna, keitetty**
300 g	**Endiivi**
200 g	**Tomaatti**
200 g	**Tarhapapu (haricot)**
100 g	**Salottisipuli, 1-1-1 pikkelöity**

Kuumenna pieni määrä hiiliä esimerkiksi kattilassa hehkuvan kuumaksi. Leikkaa kasvikset haluamaasi muotoon. Pyöräytä tilkassa öljyä ja laita siivilään. Pyörittele siivilää kuuman hiilloksen päällä kunnes kasvikset saavat aavistuksen paahteisuutta ja makua. Kaada kasvikset takaisin kulhoon ja sekoita joukkoon puolet dressingistä. Lopuosan dressingistä voit käyttää annoksen viimeistelyyn.

Graavattu keltuainen

4-6 kpl	**Kananmuna**
300 g	**Suola**
300 g	**Sokeri**

Sekoita suola ja sokeri keskenään. Kaada seosta rasian pohjalle 3 cm kerros ja paina siihen kananmunalla kevyesti 4-6 kuoppaa. Erottele kananmunista keltuaiset ja nosta jokainen keltuainen omaan kuoppaan. Peitä keltuaiset varovasti lopulla suola -sokeriseoksella ja nosta kylmään graavautumaan 3 vuorokaudeksi. Poista graavautuneet keltuaiset seoksesta ja huuhtele kevyesti irtonainen suola-sokeriseos pois, kuivaa ja raasta salaatin päälle.

Nicoise dressing

25 g	**Anjovisfile, pieni**
25 g	**Kapris, pieni**
10 ml	**Maille Sherryviinietikka**
5 g	**Suola**
50 ml	**Pikkelisipulien liemi**
20 g	**Ruohosipuli**
200 g	**Hellmann´s Real majoneesi**

Valmista kastike sekoittamalla anjovisfileet, kaprikset, sherryetikka, suola ja pikkelisipuleiden liemi astiassa sauvasekoittimella tasaiseksi. Sekoita majoneesin ja ruohosipulin kanssa sekaisin.

Steak tartare

Tartar

10 HENGELLE

500 g	**Naudan sisäfile, jauhettuna tai pieneksi leikattuna**
10 g	**Maille Kokojyväsinappi**
10 ml	**Tabasco**
15 g	**Suola**
1 g	**Mustapippuri, jauhettu**

Sekoita kulhossa kaikki tartaraineet juuri ennen tarjoilua sekaisin. Aseta lautaselle. Lisää paahdettu sipulikreemi ja pikkelöity sipuli. Koristele hienonnetulla ruohosipulilla ja friteeratuilla kapriksilla.

Voit valmistaa tartarin myös riistasta kuten peurasta tai porosta.

Paahdettu sipulikreemi

300 g	**Salottisipuli**
20 g	**Voi**
10 ml	**Maille Valkoviinietikka**
5 g	**Suola**
200 ml	**Knorr Professional Fond Kana**
150 g	**Hellmann's Täysmajoneesi**

Kuori ja leikkaa salottisipuli pieniksi kuutioiksi ja ruskista kuumalla, kuivalla pannulla keskilämmöllä kauniin ruskeaksi. Lisää voi ja Maille valkoviinietikka pannulle. Jatka paistamista hetki ja lisää kanafondi, keitä neste täysin kasaan. Soseuta sipulit sauvasekoittimella, paseeraa siivilän läpi ja jäähdytä. Sekoita sipuliseos majoneesin kanssa tasaiseksi. Mausta suolalla

Mikäli kreemi jää löysäksi, voit korjata sen rakennetta Knorr kylmäliukoisella tärkkelyksellä. Lisää tärkkelystä vähän kerrallaan, anna turvota hetki ja tarkista koostumus.

Sipuli-sinappipikkeli

120 g	**Makea sipuli, pieneksi kuutioituna**
50 g	**Maille Sherryviinietikka**
40 g	**Sokeri**
15 g	**Maille Kokojyväsinappi**

Sekoita kuutioitu sipuli, viinietikka ja sokeri keskenään. Jätä kylmään tekeytymään vähintään tunniksi, mutta mielellään yön yli. Siivilöi sipulit liemestä ja ota liemi talteen. Sekoita sipulin joukkoon Maille kokojyväsinappi

Käytä liemi Nizzan salaatin kastikkeessa **kts. s. 8**

Lisäksi

50 g	**Ruohosipuli, hienonnettu**
30 g	**Kapris, fritattu**

Harengs de la Baltique au vinaigre et à l'oignon

Etikkasilakka ja sipuli

10 HENGELLE

400 g	**Silakkafile**
300 g	**Suola**
100 g	**Sokeri**
200 ml	**Maille Valkoviinietikka**
200 ml	**Oliiviöljy**
2 kpl	**Valkosipulinkynsi**
5 oksaa	**Lehtipersilja**
	Suola
	Pippuri
	Sitruunamehu

Käytä viimeistelyyn laadukasta oliiviöljyä. Saat enemmän makua pienemmällä määrällä öljyä.

Pikkelöity minisipuli

5 kpl	**Punasipuli, mini**
100 ml	**Maille Punaviinietikka**
100 ml	**Vesi**
100 ml	**Sokeri**
2 g	**Suola**

Kuori sipulit. Sekoita pikkeliainekset. Laita kaikki vakuumiin. Höyrytä 100 asteessa 5 minuuttia.

Huuhtele silakkafileet hanan alla. Sekoita sokeri ja suola keskenään ja kaada silakoiden päälle. Suolaa tunnin ajan. Huuhtele fileet veden alla. Upota silakat etikkaan ja anna maustua tunnin verran. Siivilöi etikka pois. Hienonna valkosipulit ja persilja ja sekoita silakoiden joukkoon. Kaada oliiviöljy silakoiden päälle ja anna tekeytyä vuorokauden yli.

Esillelaittaessa purista päälle hiukan sitruunamehua, jauha tuoretta mustapippuria myllystä ja ripottele tuoretta persiljaa sekä hyvää oliiviöljyä päälle. Koristele sipulirenkailla ja tarjoa hapanjuurileivän kanssa.

Mousse de foie de volaille accompagnée de pain brioché et de cerises

Linnunmaksamousse,
briossi ja kirsikkahilloke

10 HENGELLE

25 g	**Salottisipuli**
2 g	**Knorr Valkosipuli Puré Professional**
5 oksaa	**Timjami, pehmeä**
30 ml	**Portviini**
40 ml	**Madeira**
10 ml	**Brandy**
5 ml	**Maille Sherryviinietikka**
1 kpl	**Liivate**
60 g	**Broilerinmaksa**
50 g	**Hanhenmaksa**
5 g	**Suola**
70 g	**Voi**
60 g / 1 kpl	**Kananmuna**

Hienonna salottisipuli ja laita sen kanssa valkosipulipyre, timjami, alkoholit ja viinietikka kattilaan. Keitä kasaan miedolla lämmöllä kunnes neste on miltei hävinnyt. Poista timjaminoksat ja lisää liotettu liivate. Sekoita pystyblenderissä sileäksi kananmunan kanssa. Paseeraa massa tiheän kastikesiivilän läpi.

Sulata voi ja sekoita maksojen kanssa pystyblenderissä sileäksi. Paseeraa kastikesiivilän läpi.

Yhdistä massat keskenään ja lisää suola. Laita matalareunaiseen 1/6 GN-vuokaan ja kelmuta hyvin niin ettei ilmaa pääse sisälle. Kypsennä uunissa 65 asteessa höyryssä kunnes sisälämpötila on 64 astetta. Jäähdytä.

Kirsikkahilloke

20 g	**Kirsikka, pakaste**
10 g	**Hillosokeri**
5 ml	**Maille Punaviinietikka**
1 ml	**Balsamico**

Kuumenna kattila ja possauta etikat kattilaan. Lisää kirsikat ja sokeri, keitä hilloksi. Jäähdytä.

Briossi

500 ml	**Täysmaito**
15 g	**Hiiva**
500 g	**Vehnäjauho**
15 g	**Suola**
6 kpl	**Kananmuna**
350 g	**Voi**
30 g	**Sokeri**

Sekoita yleiskoneen kulhossa kylmä maito ja hiiva. Lisää jauhot ja suola ja lopuksi munat yksitellen. Vatkaa ensin hitaasti taikinakoukulla viisi minuuttia ja sen jälkeen keskiteholla 10 minuuttia.

Mittaa toiseen kulhoon huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Sekoita huolellisesti. Lisää seos pieninä paloina taikinan joukkoon ja sekoita sileäksi.

Lisää nopeutta ja vatkaa 6–10 minuuttia niin että taikinasta tulee elastista ja kiiltävää. Peitä astia liinalla ja anna kohota 24 asteessa kaksi tuntia.

Siirrä kylmään kohoamaan 12 tunniksi.

Anna kohota huoneenlämmössä vielä puolitoista tuntia. Paista 200 asteessa 15 minuuttia.
Laske uunin lämpötila 170 asteeseen ja paista vielä 30 minuuttia. Paiston jälkeen anna jäähtyä vuoassa viisi minuuttia ja nosta sen jälkeen ritilälle vähintään tunniksi jäähtymään.

Käytä hillokkeeseen sesongissa olevia marjoja, hedelmiä tai vihanneksia kuten aprikoosia, persikkaa tai kurpitsaa.

VÄLI-
RUOAT

Riz avec champignon

Sienirisotto

10 HENGELLE

Risottoliemi

750 ml	**Valkoviini**
40 ml	**Maille Valkoviinietikka**
20 g	**Knorr Kasvisfondi**
40 g	**Knorr Sienifondi**
1 l	**Vesi**
5 g	**Timjami, tuore**
100 g	**Siitake**
10 g	**Valkosipuli**

Kuumenna kattilassa valkoviini ja valkoviinietikka kiehuvaksi ja keitä 1/3 pois. Lisää fondit ja vesi ja kiehauta. Nosta sivuun ja lisää tuore timjami, valkosipuli ja siitake, anna levätä 30 minuuttia ja siivilöi.

Risotto

30 g	**Oliiviöljy**
270 g	**Risottoriisi, esim carnarolli**
170 g	**Salottisipuli, kuutio**
1 l +	**Liemi**
500 g	**Kauden sieniä**
50 g	**Voi**
50 g	**Parmesaani**
	Tryffeliöljy

Freesaa sipulit ja riisi oliiviöljyssä. Lisää kuumaa lientä vähän kerrallaan ja keitä oikeaan kypsyyteen noin 15 minuuttia. Paista tällä välin sienet pannulla öljyssä ja voissa. Kun risotto on kypsää viimeistele voilla ja sekoita osa sienistä joukkoon.

Aseta tarjolle ja koristele sienillä, parmesaanilla ja tryffeliöljyllä.

Pâtes au ragoût de lapin

Kaniiniragupasta

10 HENGELLE

Pasta

500 g	**Tipo 00**
12 kpl	**Keltuainen**
2 kpl	**Kananmuna**
(50 ml	**Täysmaito tai vesi)**
10 ml	**Oliiviöljy**
15 g	**Suola**

Mittaa jauhot yleiskoneeseen. Lisää keltuaiset ja munat yksitellen taikinakoukulla sekoittaen. Lisää neste ja suola ja vaivaa kunnolla sekaisin. Vaivaa taikinaa vielä hetki käsin kunnes se on kimmoisaa ja elastista. Kääri taikina kelmuun ja anna levätä vähintään kaksi tuntia.

Ragu

50 ml	**Oliiviöljy**
15 g	**Valkosipuli**
50 g	**Sipuli**
4 kpl	**Kaninkoipi**
1 g	**Chilihiutale**
15 g	**Tomaattipyre**
70 g	**Maille Valkoviinietikka**
300 ml	**Vesi**
650 g	**Knorr Pronto**
40 g	**Basilika**
5 g	**Oregano**
	Suola
	Mustapippuri

Kuumenna oliiviöljy kattilassa ja freesaa sipulit. Lisää kaninkoivet ja ruskista kunnolla. Lisää tomaattipyre, chilihiutaleet ja freesaa hetki.

Lisää valkoviinietikka ja sen jälkeen vesi sekä Knorr Pronto ja kuumenna kiehuvaksi. Anna kiehua miedolla lämmöllä tunnin ajan.

Nosta koivet jäähtymään hetkeksi. Revi koivista liha ragun joukkoon. Lisää lopuksi basilika ja oregano ja mausta suolalla ja pippurilla.

Viimeistele annos raastamalla pinnalle parmesaania.

Usein ragussa käytetään myös pieneksi hienonnettuja vihanneksia kuten porkkanaa ja varsiselleriä.

PÄÄ-
RUOAT

Ragoût de renne

Peuraa ja perunaa

10 HENGELLE

Peurapaisti

1,5 kg	**Peuran paisti**
20 g	**Suola**
20 g	**Knorr Tahnamauste Timjami**
	Voi

Kuumenna paistinpannu keskilämpöiseksi. Lisää voi pannulle ja ruskista paistin pinnat kauniin ruskeaksi. Kypsennä paisti uunissa 80 asteessa kunnes sisälämpö on 52 astetta. Nosta paisti vetäytymään 15 minuutiksi vetokaappiin.

Puikula-sinappimuusi

1,5 kg	**Lapinpuikula, kuorittu**
250 g	**Voi**
4 dl	**Täysmaito**
10 g	**Suola**
20 g	**Maille Kokojyväsinappi**

Laita kaikki ainekset suolaa ja sinappia lukuun ottamatta vakuumipussiin ja kypsennä 100 asteessa kunnes perunat ovat kypsiä. Kaada perunat siivilään ja ota liemi talteen. Paseeraa perunat siivilän läpi ja sekoita liemi joukkoon vähän kerrassaan. Sekoita tasaiseksi ja mausta suolalla ja kokojyväsinapilla. Lisää tarvittaessa voita ja maitoa.

Juuresnoppa

300 g	**Porkkana**
300 g	**Selleri tai kyssäkaali**
300 g	**Keltajuuri**
200 g	**Voisula**
30 ml	**Maille Punaviinietikka**
10 g	**Suola**

Laita juurekset ja voisula vakuumipussiin ja sulje pussi. Kypsennä juureksia 80 asteessa noin 15 minuuttia. Siivilöi liemi talteen ja jäähdytä. Voit myös jäähdyttää juurekset vakuumipussissa ja lämmittää tarpeen mukaan.

Kuori liemen päältä rasva talteen ja paista esilelaitettaessa juuresnopat kuumalla pannulla rasvassa.

Voit myös ryöpätä ja paistaa juureskuutiot voissa

Riistaliemi

100 g	**Sipuli, suikale**
300 g	**Herkkusieni, viipale**
100 ml	**Maille Punaviinietikka**
100 g	**Punaherukka**
2 l	**Knorr Professional Fond Riista**
2 kpl	**Katajanmarja**
1 g	**Mustapippuri, kokonainen**

Paahda sipulit ja sienet pannulla ja possauta etikka joukkoon. Lisää riistafondi ja keitä kunnes jäljellä on noin 5 dl. Nosta pois liedeltä ja lisää joukkoon punaherukka, katajanmarja ja pippurit, anna hautua 30 minuuttia. Siivilöi ja viimeistele peuraannos liemellä

Kuusiöljy

300 ml	**Rypsiöljy**
100 g	**Lehtipersilja**
50 g	**Kuusenkerkkä**

Ryöppää lehtipersilja ja kerkät nopeasti kuumassa vedessä ja jäähdytä jäävedessä. Purista kuivaksi, laita blenderiin, lisää öljy ja sekoita. Lisää tarpeen mukaan öljyä, jotta saat massan pyörimään kunnolla. Pyöritä blenderissä kunnes väri syvänvihreä (noin 10min). Valuta karitaliinalla vuoratun siivilän läpi. Laita purstinpussiin ja jätä roikkumaan, jotta öljy ja kiinteät aineet erottuvat. Valuta pussista neste pois ja ota öljy talteen. Viimeistele annos öljyllä juuri ennen tarjoilua.

Céleri-rave aux pommes et au gruyère

Selleri, omena ja gruyère

10 HENGELLE

Vuohengruyèrekreemi

15 g	**Maille Dijon**
15 g	**Maille Valkoviinietikka**
10 g	**Valkosipuli**
100 g	**Vuohengruyèrejuusto, raaste**
1 kpl	**Kananmuna**
10 g	**Sokeri**
10 g	**Suola**
5 dl	**Rypsiöljy**

Valmista juustokreemi kuten majoneesi. Mittaa astiaan sinappi, valkosipuli, etikka, juusto ja kananmuna ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää öljy ja laske sauvasekoitin pohjalle, lähde nostamaan pikkuhiljaa ylös, jolloin seos emulgoituu.

Paahdettu juuriselleri

2 kg	**Juuriselleri**
500 ml	**Vesi**
40 g	**Knorr Professional Fond kasvis**
40 g	**Saksanpähkinäöljy**
20 g	**Sokeri**
20 g	**Maille Sherryviinietikka**
10 g	**Suola**

Viimeistely

100 g	**Voi**
20 g	**Timjami, tuore**

Paahda kokonaiset sellerit kuorineen uunissa 200 asteessa noin 2 tuntia tai kunnes sellerit ovat pehmeitä ja kypsiä. Nosta pois uunista ja anna levätä hetki. Kuori sellerit vielä lämpimänä ja revi suupalan kokoisiksi paloiksi.

Valmista vedestä, fondista, öljystä, sokerista, etikasta ja suolasta liemi kiehauttamalla ainekset keskenään. Laita liemi ja selleripalat vakuumipussiin tai astiaan, jossa sellerit peittyvät. Anna tekeytyä vähintään 3 tuntia. Valuta liemi sellereistä ja paista palat timjamin kanssa vaahtovoissa kauniin ruskeiksi.

Selleri-omenaliemi

500 g	**Varsiselleri**
300 g	**Granny Smith omena**
150 ml	**Omenamehu**
20 g	**Knorr Professional Fond kasvis**
50 g	**Ruskistettu voi**
100 ml	**Persiljaöljy**

Pese sellerit ja omenat, leikkaa omenoista siemenkota pois ja leikkaa sellerit pienemmäksi. Laita kutteriin ja lisää 150 ml omenamehua ja mehusta ainekset. Kaada seos karitaliinalla vuorattuun siivilään ja laita paino päälle.

Kaada liemi kattilaan ja kuori pinnalle nouseva sakka pois. Keitä kasaan miedolla lämmöllä noin puoleen. Lisää joukkoon Knorr kasvisfondi, sekoita ja tarkista maku. Lisää lopuksi joukkoon ruskistettu voi. Lisää persiljaöljy, mutta älä sekoita. Nostele kastike lautaselle.

Persiljaöljy

100 g	**Persilja**
400 ml	**Rypsiöljy**

Ryöppää persiljat varsineen nopeasti kiehuvassa vedessä ja jäähdytä jäävedessä. Purista kaikki vesi pois mahdollisimman hyvin. Lisää persilja ja öljy blenderiin ja sekoita noin 10 minuuttia kunnes väri on syvän vihreä. Valuta karitaliinalla vuoratun siivilän läpi, laita pursotinpussiin ja jätä roikkumaan, jotta öljy ja kiinteät aineet erottuvat.

Valuta pussista neste pois ja ota öljy talteen. Käytä omena-selleriliemeen sekä annoksen viimeistelyyn.

Dos du cabillaud au chorizo avec ses lentilles du Puy et sa sauce épicée

Turskan seläke, chorizo, lentils de puy ja mausteinen vaahto

10 HENGELLE

	Turska
1,5 kg	**Chorizo**
	Rypsiöljy

Perkaa turskan seläke puhtaaksi ja leikkaa noin 120 g paloiksi. Säästä perkeet vaahtokastikkeeseen. Laita turskan palat 5 % suolaliemeen tunniksi. Huuhtele ja kuivaa. Paista kuumalla pannulla nahkapinta alaspäin runsaassa voissa.

Leikkaa chorizosta noin sentin kokoista kuutiota. Laita kuutiot ja tilkka öljyä kylmälle pannulle. Nosta lämpöä pikkuhiljaa niin että rasva irtoaa chorizosta. Paahda kunnes kuutiot ovat rapeita. Siivilöi rasva talteen annoksen maustamiseen. Nosta chorizot kuivumaan paperin päälle.

Linssit

300 g	**Linssi**
50 ml	**Knorr kanafondi**
1,5 l	**Vesi**
	Suola

Liota linssejä vedessä tunnin verran. Siivilöi ja huuhtele. Keitä linssejä kanaliemessä 25 minuuttia.

Mirepoix

100 g	**Purjo**
100 g	**Porkkana**
100 g	**Fenkoli**
	Oliiviöljy
4 kpl	**Tomaatti**
	Voinoppa
	Ruohosipuli
	Suola
	Mustapippuri

Leikkaa mirepoix'n kasvikset pieniksi kuutioiksi ja paahda tilkassa öljyä.

Sekoita linssit ja mirepoix, mausta lopuksi voilla, ruohosipulilla, suolalla ja mustapippurilla.

Jatkuu seuraavalla aukeamalla.

Kastike

3 l	Vesi
	Turskan perkeet
	Tomaatin perkeet
100 g	Porkkana
100 g	Purjosipuli
1 kpl	Valkosipuli
50 g	Tomaattipyre
100 g	Knorr kalafondi
100 g	Knorr Äyriäisliemi
60 g	Maille Valkoviinietikka
1 kpl	Chili
30 g	Inkivääri
1 kpl	Sitruunanliha
5 kpl	Maustepippuri
5 kpl	Mustapippuri
2 g	Fenkolinsiemen
2 g	Korianterinsiemen
4 kpl	Tähtianis
5 kpl	Laakerinlehti
1 g	Sichuaninpippuri
	Täysmaito
	Voinoppa
	Lesitiini

Valmista kastike keittämällä turskan ja tomaatin perkeitä puoli tuntia. Kuori vaahto pinnalta pois. Kuori ja paahda kastikkeeseen tulevat kasvikset sekä pyre kunnolla. Lisää kiehuvaan liemeen. Lisää loput ainekset ja keitä puoleen. Siivilöi.

Lisää lopuksi maitoa ja kylmiä voinoppia pikkuhiljaa samalla vispaten haluamaasi viskoosiin. Lisää hiukan lesitiiniä vaahdon stabiloimiseksi.

Vaahto muodostuu kastikkeeseen sekoittamalla ilmaa kastikkeen joukkoon. Pidä sauvasekoittimen terä puoliksi kastikkeessa ja puoliksi ilmassa. Pidä lusikkaa lähellä terää, jolloin vaahtoa muodostuu pienessä tilassa enemmän.

Pikkelöity sinapinsiemen

50 g	Sinapinsiemen
50 g	Maille Sherryviinietikka
50 g	Vesi
50 g	Sokeri
1 g	Suola

Keitä sinapinsiemeniä 20 minuuttia runsaassa vedessä. Siivilöi ja huuhtele. Sekoita etikka, vesi, sokeri ja suola. Lisää sinapinsiemenet pikkelilie-meen maustumaan.

Bouillabaisse

Bouillabaisse

10 HENGELLE

500 g	**Kuhafile, ruodoton ja nahaton**
250 g	**Jokiravunpyrstö**
300 g	**Kampasimpukka**
500 g	**Peruna, kiinteä kuutiona ja keitettynä**
200 g	**Fenkoli, 1-2-3 pikkelöity**

Paista kuha ja kampasimpukat voissa pannulla kauniin ruskeiksi. Kuumenna perunat tilkassa lientä. Lisää jokiravunpyrstöt juuri ennen tarjoilua, mutta älä enää keitä. Koristele pikkelöidyllä fenkolilla, sahramiaiolilla sekä yrteillä.

Bouillabaisseen sopii hyvin kaikki saatavilla olevat merenantimet.

Liemi

50 ml	**Rypsiöljy**
300 g	**Salottisipuli, kuutio**
50 g	**Varsiselleri, kuutio**
20 g	**Knorr Valkosipuli Puré Professional**
5 g	**Knorr Tahnamauste Timjami**
200 g	**Knorr Tomatino**
100 ml	**Maille Valkoviinetikka**
2 l	**Knorr Professional Fond Äyriäinen**
1 kpl	**Laakerinlehti**
¼	**Appelsiinikuori, leikattu**
50 g	**Fenkoli, tuore**

Lisäksi

150 g	**Voi, kuutioitu**
100 ml	**Oliiviöljy**

Kuumenna padassa rypsiöljy ja lisää kuutioidut sipulit sekä varsiselleri ja freesaa hetki. Lisää joukkoon valkosipulipyre, timjamitahna ja Tomatino ja jatka freesaamista. Lisää valkoviinietikka sekä valkoviini ja keitä kasaan. Lisää vielä äyriäisfondi ja keitä puoleen miedolla lämmöllä.

Nosta liemi pois liedeltä ja lisää joukkoon laakerinlehti ja appelsiininkuori. Anna levätä puoli tuntia ja siivilöi. Kuumenna siivilöity liemi kiehuvaksi ja lisää voi ja oliiviöljy.

Jatkuu seuraavalla aukeamalla.

Sahramiaioli

300 g	**Hellmann's Täysmajoneesi**
0,2 g	**Sahrami**
10 g	**Valkosipuli**
5 g	**Suola**
5 g	**Sokeri**
20 g	**Sitruunamehu**

Sekoita sahramiaiolin raaka-aineet keskenään ja anna tekeytyä kylmässä.

Pikkelöity fenkoli

50 g	**Maille Valkoviinietikka**
50 g	**Sokeri**
50 g	**Vesi**
300 g	**Fenkoli, suikaloitu**

Pikkelöi fenkoli sekoittamalla vesi, sokeri ja etikka keskenään ja kaada liemi vakuumipussiin. Lisää fenkolit ja sulje pussi. Anna tekeytyä vähintään vuorokausi.

Voit pikkelöidä myös ilman vakuumia, mutta muista tällöin sekoittaa aineksia ajoittain, jotta fenkolit marinoituvat tasaisesti.

Filet de bœuf accompagné de frites

Sisäfilepihvi ja ranskalaiset

10 HENGELLE

1,5 kg	**Naudan sisäfilepihvi á 150g**	Kypsennä pihvit haluamaasi kypsyyteen.

Reduktiopohja

50 ml	**Rypsiöljy**
500 g	**Salottisipuli, suikale**
1 dl	**Maille Valkoviinietikka**
5 dl	**Valkoviini**
3 dl	**Vesi**
10 g	**Valkopippuri, kokonainen**
2 kpl	**Laakerinlehti**

Kuumenna kattilassa rypsiöljy ja freesaa salottisipulit. Lisää joukkoon valkoviini-etikka, valkoviini ja vesi ja keitä miedolla lämmöllä kasaan kunnes jäljellä noin 1/3. Nosta liemi sivuun ja lisää joukkoon valkopippurit ja laakerinlehti, anna levätä 30 minuuttia. Siivilöi, jäähdytä ja säilytä viileässä.

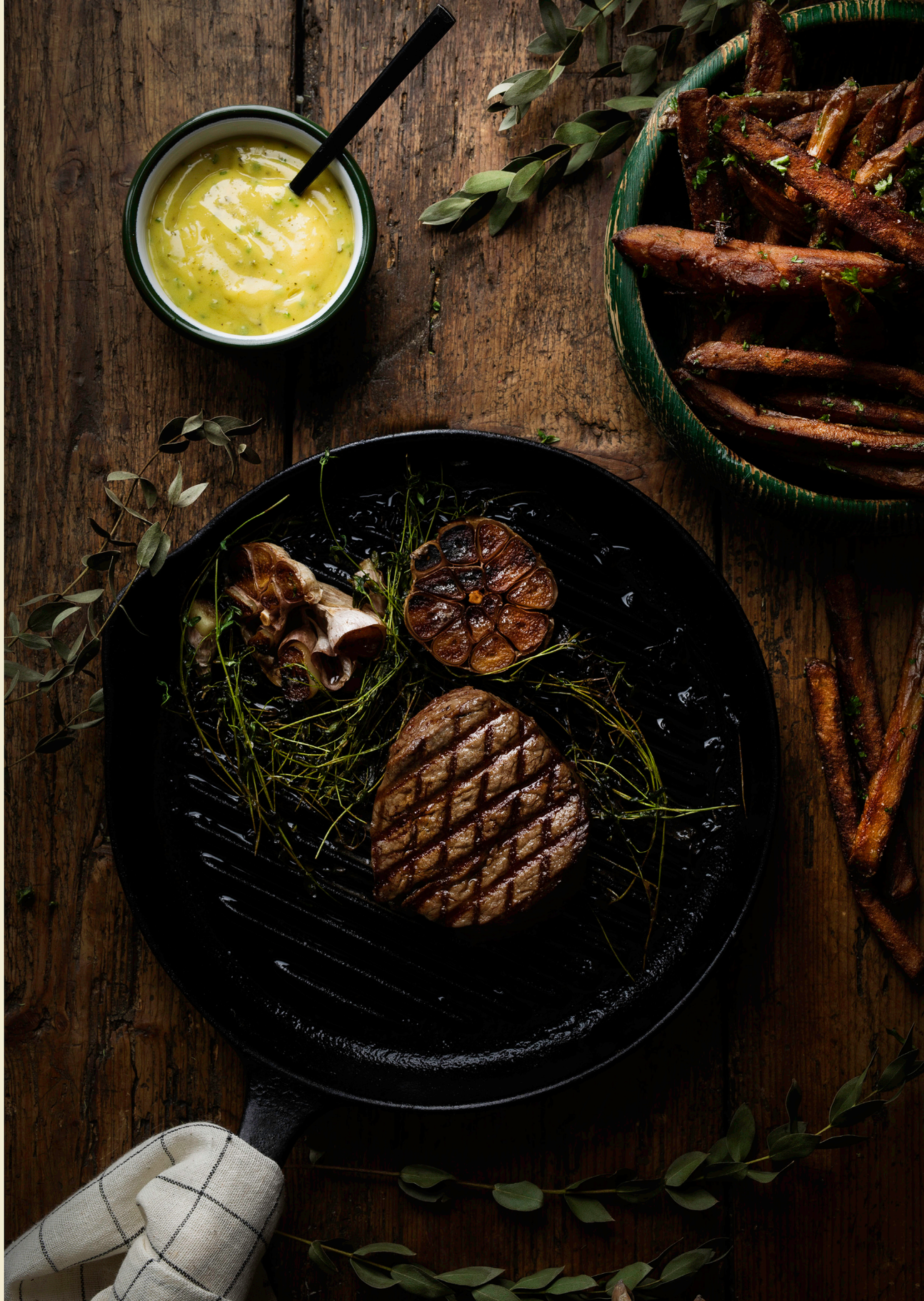
Cafe de Paris hollandaise

2 kpl	**Keltuinen**
0,5 dl	**Reduktio**
400 g	**Voi, sulatettu**

Maustetahna

15 g	**Knorr Tahnamauste Provence**
15 g	**Knorr Valkosipuli Puré Professional**
10 g	**Knorr Curry Puré Professional**
10 g	**Maille Dijon**
0,5 g	**Mustapippuri, jauhettu**
20 g	**Kirveli, tuore hienonnettu**
20 g	**Ruohosipuli hienonnettu**

Valmista hollandaise perinteisen tapaan joko vesihauteessa tai suoraan liedellä kypsentämällä keltuaiset ja reduktio. Vispaa joukkoon voisula vähän kerrallaan. Mausta maustetahnaseoksella. Tarjoile pihvin ja ranskalaisten kanssa.



Confit de canard accompagné de choux rouge et de fondant de pommes de terre

Ankanrasvassa haudutettu ankankoipi,
punakaalia ja perunafondant

10 HENGELLE

10 kpl	**Ankankoipi**

Upota ankankoipi 5 % suolaliemeen tunniksi. Huuhtele ja kuivaa. Laita koivet vakuumipussiin ankanrasvan kanssa ja kypsennä 75 asteessa 2 tuntia. Anna koipien jäähtyä rauhassa rasvassa. Esillelaittaessa ota koipi pois rasvasta ja paahda uunissa 180 asteessa 12 minuuttia.

Haudutettu punakaali

¼	**Punakaali**
200 g	**Omena**
1 kpl	**Salottisipuli**
100 g	**Ankanrasva**
50 g	**Pancetta**
50 ml	**Maille Punaviinietikka**
100 ml	**Punaviini**
30 ml	**Calvados**
50 g	**Siirappi**
500 ml	**Punajuurimehu**
	Mustapippuri
	Suola

Maustepussi: kaneli, neilikka, inkivääri, maustepippuri

Suikaloi punakaali ohueksi ja hienonna sipuli sekä omena. Sulata ankanrasva pannussa ja paahda pancetta rapeaksi. Lisää alkoholit ja kiehauta kasaan. Lisää punakaali, sipuli ja omena pannulle ja freesaa hetki. Lisää mehu ja maustepussi ja anna hautua noin tunnin verran. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Pursota dijonilla maustettua majoneesia perunan päälle kasatessasi annoksen.

Jatkuu seuraavalla aukeamalla.

Perunafondant

5 kpl	**Peruna, kiinteä**
1 l	**Vesi**
100 ml	**Knorr kanafondi**
5 kpl	**Valkosipulinkynsi**
10 oksaa	**Timjami**
5 kpl	**Maustepippuri**
	Voi
	Rypsiöljy

Valmista perunafondant stanssaamalla sopivankokoisia paloja perunasta. Kuumenna voi ja öljy pannulla ja paista perunoiden pinnat molemmin puolin. Kuumenna liemi ja mausteet. Lisää perunat kuumaan liemeen pakkiin niin että ne peittyvät kokonaan. Paista uunissa 160 asteessa 20–25 minuuttia.

Kastike

1 kpl	**Salottisipuli**
1 kpl	**Valkosipulinkynsi**
500 ml	**Knorr Demi Glace**
500 ml	**Knorr Professional Fond kana**
100 ml	**Maille Sherryviinietikka**
30 g	**Maille Kokojyväsinappi**
20 g	**Calvados**
	Timjami
	Mustapippuri
	Sokeri
	Suola
	Ankanrasva

Freesaa hienonnetut sipulit kasarissa ankanrasvassa. Lisää kaikki loput aineet paitsi sokeri, suola ja pippuri ja anna kiehua kasaan kunnes jäljellä on noin neljäsosa. Siivilöi ja mausta sokerilla, suolalla ja mustapippurilla.

JÄLKI-RUOAT

Gâteau au chocolat avec mousse au praliné et framboises

Suklaakakku, praliinimousse ja vadelma

10 HENGELLE

Suklaakakku

240 g	**Vehnäjauho**
210 g	**Sokeri**
30 g	**Kaakaojauhe**
15 g	**Vaniljauute**
5 g	**Ruokasooda**
2 g	**Suola**
250 ml	**Vesi**
100 ml	**Rypsiöljy**
20 g	**Maille Valkoviinietikka**

Sekoita kuivat aineet keskenään, lisää nesteet ja sekoita tasaiseksi. Rasvaa irtopohjavuoka tai vuoraa leivinpaperilla 1/3 GN-vuoka. Kaada taikina vuokaan tasaisesti. Paista 160 asteessa 30 minuuttia. Ennen kumoamista jäähdytä 10 minuuttia ja leikkaa sitten sopivan kokoisiksi paloiksi.

Tarjoa annos jäätelön tai sorbetin kera.

Praliinimousse

Creme Anglaise

500 g	**Kuohukerma**
500 g	**Täysmaito**
200 g	**Keltuainen**
100 g	**Sokeri**

Mousse

600 g	**Creme Anglaise**
12 g	**Gelatiinijauhe (vege)**
50 g	**Vesi**
300 g	**Praline**
400 g	**Kuohukerma**

Lämmitä Creme Anglaisen ainekset vesihauteessa 85 asteiseksi. Jäähdytä ja siivilöi.

Anna liivatejauheen turvota vedessä viisi minuuttia. Kuumenna liivatevettä mikrossa 20 sekuntia ja lisää Creme Anglaisen joukkoon. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi. Sekoita praline ja anglaise. Nostele kermavaahto joukkoon. Anna tekeytyä vähintään neljä tuntia. Vatkaa mousse auki ja laita pursotinpussiin.

Vadelmageeli

500 g	**Vadelmapyre**
200 g	**Vesi**
150 g	**Sokeri**
8 g	**Agar**

Lämmitä vadelmapyre, vesi ja sokeri kiehuvaksi kunnes sokeri liukenee. Lisää agar sauvasekoittimella sekoittaen ja jäähdytä. Murra jäähtynyt blokki paloiksi pystyblendriin ja sekoita sileäksi. Siivilöi. Vakumoi kuplat pois ja laita pursotinpussiin.

Koristele annos vadelmilla ja kukilla.

Parfait aux groseilles, sauce au chocolat au lait et croûtons salés

Punaherukkaparfait, maitosuklaamousse
ja suolainen briossi

10 HENGELLE

500 g **Punaherukka**

Keitä punaherukat pienessä määrässä vettä. Sekoita sauvasekoittimella ja paseeraa hienon siivilän läpi.

Parfait

8 kpl **Kananmuna**
5 kpl **Keltuainen**
15 g **Vaniljauute**
625 g **Sokeri**
250 g **Punaherukkapyre**
20 g **Maille Punaviinietikka**
500 g **Kuohukerma**

Sekoita keskenään kananmunat, keltuaiset, vaniljauute ja sokeri ja sekoita massaa vesihauteessa kuumentaen kunnes 85 asteista. Siirrä marenki yleiskoneeseen ja vatkaa voimakkaasti kunnes kokonaan jäähtynyt. Sekoita punaherukkamehu ja etikka ja lisää ohuena nauhana marengin joukkoon.

Vatkaa kuohukerma kovaksi vaahdoksi ja nostele varovasti herukkamarengin joukkoon. Annostele massa muotteihin ja pakasta.

Maitosuklaamousse

400 g **Kuohukerma**
200 g **Maitosuklaa**
Suola

Sulata maitosuklaa ja 100 g kermaa vesihauteessa. Kun suklaa on sulanut lisää 100 g kuohukermaa ja jäähdytä jääkaapissa. Vatkaa 200 g kuohukermaa kovaksi vaahdoksi. Nostele pienissä määrissä suklaakermaseoksen joukkoon. Anna jämähtää yön yli. Vatkaa massa kuohkeaksi ja laita pursotinpussiin.

Marenki

150 g **Valkuainen**
150 g **Tomusokeri**
60 g **Maille Punaviinietikka**
2 g **Suola**

Vaahdota valkuainen ja puolet sokerista kovaksi vaahdoksi. Lisää loput sokerista, etikka ja suola. Vatkaa kunnes sokeri sekoittunut kunnolla ja marenki alkaa kiiltämään. Levitä uunipelille paperin päälle ja kuivaa yön yli 62 asteessa.

Briossi

kts. resepti s. 17

Valmista briossi ohjeen mukaan ja leikkaa sopivan kokoisiksi paloiksi. Paista palat vaahtovoissa rapeiksi ja kullanruskeiksi. Suolaa.

Soufflé au fruit de la passion, crumble aux amandes et glace

Passionkohokas, mantelicrumble
ja jäätelöä

10 HENGELLE

Kohokas

250 g	**Passionpyre**
250 g	**Appelsiinimehu**
30 g	**Maizena maissitärkkelys**
20 g	**Maille Valkoviinietikka**
225 g	**Valkuainen**
125 g	**Sokeri**
	Tomusokeri

Mittaa pyre, mehu, tärkkelys ja etikka kattilaan. Kuumenna kunnes niistä muodostuu kiisseli. Jäähdytä kylmäksi ja siivilöi.

Vatkaa valkuainen ja sokeri marengiksi. Nostele marenki varovasti kiisselin joukkoon. Pursota massa kohokasastioihin ja koputtele ilma pois, särmää reunat ja pakasta.

Esillelaittaessa paista uunissa 180 asteessa 8–9 minuuttia. Tomuta pinta tomusokerilla. Lisää pallo hyvää vaniljajäätelöä lautaselle.

Muuntele kohokkaan makua vaihtamalla pyretä ja mehuja.

Mantelicrumble

100 g	**Mantelijauhe**
100 g	**Maizena Tapioka**
100 g	**Sokeri**
100 g	**Voi**
2 g	**Suola**

Kuutioi huoneenlämpöinen voi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Nypi voikuutiot kuivien ainesten joukkoon. Nosta kokkareet uunipellille paperin päälle. Paista 160 asteessa 10 minuuttia, kääntele ja paista vielä 10 minuuttia.

Unilever Food Solutions

@UNILEVERFOODSOLUTIONS_SUOMI