



Heippa Kokkaajat!

Seuraavassa menu, joka valmistetaan yhteisessä sessiossamme. Tähtäilemme ohjeet niin että siitä tulee illallinen neljälle henkilölle. Eli kun valmistaudutte sessioon, voit hyvin kutsua 3 kaveriasi mukaan apulaisiksi ja sitten lopuksi saatte nauttia mukavan illallisen.

Lähtökohtaisesti ruoat valmistetaan laktoosittomia ja gluteenittomia tuotteita käyttäen. Toki leivässä on gluteenia, joten sille kannattaa sitten valita kaupasta sellainen vaihtoehto, joka sinulle parhaiten sopii. Nykyisin on myös maidottomia tuotteita hyvin saatavilla, joita voi hyödyntää ja soveltaa näitä meidän ohjeitamme, jotka ylipäättään ovat suuntaa antavia.

Koska kuitenkin kaikki tähän sessioon tulevat panttaavat ruokailua kyseisenä päivänä niin erittäin tärkeää on, että varaatte valmiiksi hieman ruoanteko-ruokaa! Jotain mukavaa suolukkaa pikku annoksina. Koska jos nälkäkiukku yllättää niin silloin homma menee plörinäksi, hermostuttaa, tulee haavoja sormiin, kastikkeet kaatuu pöydälle jne jne. Kun ruoanteko-ruokaa maistelee kokkailun aikana, pysyy energiat hyvällä tasolla eikä muutama lasillinen lempiviiniä hankaloita asioita vaan päinvastoin, se mukavasti kuumottaa poskia ja saa luovuuden kukoistamaan.

Olemme Timon kanssa käyttäneet kokkailustamme monessa yhteydessä nimitystä "Mutukitchen". Se tarkoittaa sitä, että tehdään ruokaa musta tuntuu fiiliksellä. Silloin usein tulee hyvää. Hyviä määreitä ja mittoja, jotka tulette kyllä huomaamaan sessiomme aikana, ovat esim. Hups! ja Oho! Saatamme toki jotain joskus ihan mittailla ja punnitakin, mutta pääsääntöisesti mennään sormituntumalla. Kaikkein paras ohje minkä ruoanlaittoon opin mummoltani oli "Kerta kiellon päälle". Se kuulkaa toimii hyvin, suosittelen.

Session aikana Timo viihtyy paljon läppärin äärellä, joten jos tulee kokkailun aikana kysymyksiä mieleen niin sitten vaan viestiä tulemaan ja me vastaillaan mitä sattuu.

Ota siis mukaan rento fiilis, hyvää ruoanteko-ruokaa, mieluisaa juomista, sekä ystävät ja vietetään hauska sekä maukas ilta.

MENU

Alkuun

Kirjolohi Cheviche

Tillikurkkua

Piparjuurta ja smetanaa

Saaristolaisleipää Provencelaisittain

Pääruokana

Paistettua karitsanfileetä

Tummaa tattikastiketta

Västerbotten juustolla höystettyä puikulaperunaa

Ryynättyä lanttua ja porkkanaa

Lopuksi

Lakkamisua

KAUPPALISTA

Alkuruokaa varten

400 g erittäin tuoretta nahatonta, ruodotonta kotimaista kirjolohifilettä (käy myös taimen, lohi)
5 limeä
1 sitruuna
2 mietoa chiliä
1–2 salottisipulia
Maldon sormisuolaa
Mustapippurirouhetta
Ripaus ruokosokeria
1 tuorekurkku
nippu tilliä
0,5–1 dl valkoviinietikkaa
Ripaus ruokosokeria
Suolaa
1 tuubi Felix piparjuuritahnaa
2,5 dl smetanaa
Suolaa
Mustapippuria
1 pieni Maalahden limppu (tai vastaava saaristolaisleipä)
2 valkosipulinkynttä
Oreganoa
Loraus rypsiöljyä

Pääruokaa varten

800 g–1000 g Karitsan (lampaan ulkofileettä) Muista ottaa sulamaan jääkaappiin edellisenä päivänä jos on pakasteena.
4–5 dl punaviinikastikepohjaa
1–2 dl ruokosokeria
2–3 dl pilkottuja herkkutatteja (Toki käy myös muut sienet ja tätä ohjetta voi sitten soveltaa sen mukaan mitä sieniä käyttää, mutta määrä suunnilleen tuo).
pikku pullo jotain madeiraa/portviiniä/marsala viiniä tms.
Timjamia
Suolaa
Mustapippuria
600 g –800 g hyvin pestyjä kuorellisia puikulaperunoita
Suolaa
Mustapippuria
Pala Västerbotten juustoa tai pikku pussillinen raastettua Västerbotten juustoa
1–2 valkosipulin kynttä
2 dl kuohukermaa
250 g lanttua kuorittuna
250 g porkkanoita kuorittuna
loraus rypsiöljyä
100 g voita
2-3 rkl hunajaa (tai sitä ruokosokeria)
suolaa

Jälkkäriin

300 g lakkoja
1 dl ruokosokeria
1 limen mehu
2 mintunoksaa
1 kanelitanko
20 kaurakeksiä
1 dl vahvaa kahvia
250 g mascarpone juustoa
2,5 dl kuohukermaa
0,5 dl tomusokeria
1–2 tl vaniljasokeria
1 limen kuori

TARVITTAVAT VÄLINEET

Leikkuulauta 1–2 kpl
Teräviä veitsiä, eri kokoisia
Monen kokoisia kulhoja ja kippoja
Pari paistinpannua, kasaria
Uunivuokia
Pari kattilaa
Kauhoja, isoja lusikoita, paistolasta, kokkipihdit
Vispilä, sähkövatkain
Jälkkärikulhoja, tai juomalaseja
Isoja matalia lautasia
Ruokailuvälineet
Viinilaseja
Servettejä
Käsipyyhepaperia, keittiö pyyhkeitä (caritaliinaa)
Patalappuja

Eiköhän me noilla päästä jo alkuun ja hyvään vauhtiin!

RUOKAJUOMIKSI

Alkuruoalle itsellesi mieluisaa valkoviiniä, siinä saa toki olla myös ryhtiä ja makua.
Pääruoalle keskitäyteläistä punaviiniä.
Jälkiruoalle jotain oikean makeaa valkoista jälkkäri viiniä pieni pullo.
Myös vettä kuplilla tai ilman kannattaa laittaa tarjolle.