

LOUNASKLUBI

Vinkki:

Rakenna buffettiä näyttävä joulukattaus Palvelutukkurien astiavalikoimasta. Kysy lisää: astiast@palvelutukkurit.fi.



"Marinoi possun sisäfile tuoksuvilla yrteillä ja valkosipulilla. Tarjoile herkku uunissa makeiksi paah-
tuneiden juuresten ja sinappimajoneesin
kera. Koet makuyhdis-
telmän joulun tutuista
mauista uudella
tavalla."



Joulubuffa on katettu.

Suomen Kokkimaajoukkueen johtaja Katja Tuomainen suunnitteli Patu Lounasklubin joulubuffan. Siinä yhdistyvät joulun perinteet ja moderni suomalainen ruokakulttuuri. Tarjolla on yrttimarinoitua possun sisäfilettä, katajasuolattua kirjolohta, muikunmäti-moussea, paahdettua porkkana-appelsiinisalaattia sekä punajuuri-omenasalaattia yrtticrème fraîchen kera.

HYVÄÄ PATULTA
LOUNAS
KLUBI





Moderni suomalainen joulukala saa makunsa ikaikaisista mausteista: suolasta, sokerista ja katajaisen kansan katajasta.

Joulukausi kietoo syksyn puolukka- ja kaalisadon täyteläiseen smetanaan. Hiljaa hauduttamalla syntyy täydellinen kaaliherkku isommallekin seurueelle.



Naudanliha-kaalipata ja puolukkaa

10 hengelle

2 kg varhaiskaalia
300 g vettä
300 g lihalientä
150 g sipulia
1 kg naudanlihakuutiota
100 g tomaattipyrettä
300 g smetanaa
5 g mustapippurirouhetta
15 g suolaa
1 pnt lehtipersiljaa

LISÄKSI

200 g puolukkaa
20 g sokeria

Leikkaa kaalit ja sipulit ohuiksi suikaleiksi ja hauduta isossa kattilassa veden ja lihalieimen kanssa. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja paahda naudanlihakuutioita, kunnes ne ovat saaneet paahduneen värin. Lisää kaalien joukkoon. Lisää joukkoon myös

tomaattipyre ja smetana. Jatka hauduttamista vielä hetki ja mausta sitten suolalla ja mustapippurilla. Laita seos uunivuokaan ja paista loppuun noin 150 asteessa tunnin ajan. Koristele hienonnetulla persiljalla ja tarjoile sokeroitujen puolukoiden kanssa.

Katajasuolattua kirjolohta

5 hengelle

1 kg kirjolohta
15 g katajanmarjoja
100 g suolaa
30 g sokeria

LISÄKSI

100 g kirjolohenmätää
1 pnt tuoretta tilliä

Putsaa kirjolohifile. Laita suola, sokeri ja katajanmarjat blenderiin ja blendaa tasaiseksi. Kaada putsatun kirjolohifileen päälle ja anna maustua jääkaapissa suojattuna noin 1–2 vuorokautta. Ennen viipaloitinta

tarjolle, pyyhi suola pois pinnalta. Tarjoile tuoreen kirjolohenmädin sekä tillin kanssa.

Yrttimarinoitua possun sisäfilettä ja paahdettuja juureksia, sinappimajoneesi

5 hengelle

POSSUN FILE

1 kg possun sisäfilettä
suolaa maun mukaan
mustapippuria maun mukaan
5 oksaa rosmariinia
5 oksaa timjamia
5 g suolaa
100 g rypsiöljyä
2 kpl solo valkosipulia

SINAPPIMAJONEESI

200 g Hellman's täysmajoneesia
25 g Dijon kokojyväsinappia

PAAHDETUT JUUREKSET

1 kg palsternakkaa
500 g sipulia
1 kg porkkanaa
500 g ruusukaalia
loraus rypsiöljyä
suolaa maun mukaan

Tee possulle marinadi kuorimalla ja pilkkomalla valkosipuli. Hienonna yrtit ja laita kaikki marinadin ainekset blenderiin ja blendaa tasaiseksi. Lisää marinadi putsatun possun fileen päälle ja anna marinoitua noin 1 h ajan. Valmista paahdetut juurekset kuorimalla ja pilkkomalla palsternakka, sipulit ja porkkanat. Putsaa ja halkaise ruusukaalit. Laita öljyn kanssa uunivuokaan ja paahda 200 asteessa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä. Paista possun file pannulla, anna levätä ja viipaloi ohuiksi viipaleiksi. Valmista majoneesi yhdistämällä sinappi ja majoneesi.

Punajuuri-omena-salaatti & yrtticrème fraîche

5 hengelle

200 g kypsiä punajuurikuutiota
50 g Granny Smith omenaa
tuoretta piparjuurta maun mukaan
suolaa maun mukaan
200 g crème fraîchea
20 g lehtipersiljää
10 g ruohosipulia
5 g suolaa

Paahda punajuuret kokonaisina suolape-



dillä. Jäähdytä. Kuori ja kuutioi punajuuret ja omenat noin 5 mm kuutioiksi ja sekoita keskenään kulhossa. Raasta joukkoon piparjuurta ja mausta suolalla. Vatkaa crème fraîche vaahdoksi. Hienonna persilja ja ruohosipuli ja lisää joukkoon. Mausta suolalla.

Paahdettu porkkana-appelsiinisalaatti

5 hengelle

300 g porkkanaa
rypsiöljyä
suolaa
2 kpl appelsiinia
oliiviöljyä
hunajaa
suolaa, mustapippuria rouhittuna

Kuori porkkanat ja tee niistä pitkiä lastuja. Sekoita joukkoon öljyä ja suolaa ja paahda 160-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Kuori ja viipaloi appelsiini. Valmista kastike sekoittamalla oliiviöljy, hunaja, suola ja mustapippuri keskenään. Lisää kastike porkkanoiden päälle. Kokoa salaatti latomalla kerroksittain paahdettuja porkkanoita sekä appelsiiniviipaleita. Koristele halutessasi esimerkiksi tuoreella lehtipersiljalla.



Muikunmätimousse

5 hengelle

200 g smetanaa
50 g muikunmätää
suolaa maun mukaan
raastettua sitruunankuorta maun mukaan
5 g hienonnettua tilliä

Vatkaa smetana kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää valutettu muikunmäti ja sekoita varovasti. Mausta suolalla, sitruunankuorella ja hienonnetulla tillillä.