

# Kalakontin ohjeet gourmet Äitienpäivän herkuille

Näillä eväillä onnistut valmistamaan vaivattomasti herkullisen kalaisan gourmetillallisen.

- I. Paistinpannu vihanneksia varten, kulho salaatin sekoittamiseen, keittokattila
- II. Esilämmitä uuni jos kiertoilmauuni +170 C asteeseen, tasalämmöllä +185 C
- III. Leivinpaperi uunipellille (sama pelti käytetään niin perunakakkujen kuin lohenvalmistukseen)
- IV. Ruokajuomiksi soveltuvat kuiva hapokas valkoviini Les Fumées Blanches Organic Sauvignon Blanc 2020 mutta myös savuisempi Chardonnay sopii kalojen seuraksi.
- V. Lasillinen kuivaa sherryä sopii keitolle mutta myös kuiva Prosecco esim Fiorento sopii keitolle erinomaisesti ja sitä voi nauttia ruokajuomana läpi koko illallisen. Jälkiruualle sopii esim Amaretto mutta erilaista makuelämystä hakiessa voi suklaaisen jälkuruuan kera kokeilla tummaa alkoholipitoista Porter-olutta.

## Ruokahalun herättäjäksi Puumalan Keisari Salaatti savumuikusta

### Ohjeistus:

1 . Salaattiaineet ovat valmiiksi leikattu, aseta salaatti kulhoon, kaada sekaan dressing ja sekoita, aseta lautaselle, aseta päälle muikut ja lopuksi, leipäkrutongit ja juusto .

## First course Alkuruuaksi herkutellaan Samettinen rapukeitto ja quenelle

### Ohjeistus:

1 Keitto on sellaisenaan valmis, lämmitä keitto, aseta kananmunan kokoinen pallo viettelystä keskelle syvää lautasta, paina näkkileivän pala viettelykseen (kuin purjeeksi) kaada keitto lautaselle varovasti reunalta jottei quenelle rikkontuisi ja nauti keitosta

## Main course Pääruokana tarjotaan Grillattua lohta ja perunakakkua

### Ohjeistus:

- 1 . Laita leivinpaperi uunipellille, aseta lohet (myös sitruuna lohenvälille) ja perunakakut paperille, sipaise nokare voita jokaisen pintaan, ja laita esilämmitettyyn (+170/+185) uuniin 6-7 min. Lämmitä kastike.
2. Laita keskikuumalle pannulle voita, anna sen ruskistua kevyesti. Vihannekset on valmiiksi maustettuja ja esikeitetyjä, pyöräytä ne kevyesti pannulle, paista noin 2 min ja aseta ne lautaselle klo 12 kohdalle.
3. Laita kastike keskelle lautasta, nosta perunakakku keskelle lautasta, lohi perunakakun päälle ja tarjoile

## Of course Juhlan päätteeksi pientä makeaa Suklaamoussea ja valkosuklaata

### Ohjeistus:

Mousse on täysin valmis sellaisenaan syötäväksi.

- 1 . Aseta suklaa cookie moussen päälle ja pidä kylmässä tarjoiluhetken asti.

## Kalakontti toivottaa teille oikein mukavaa ja miellyttävää Äitienpäivää!!

(PS Hätätilanteen sattuessa soita keittiömestarille puh 050 388 4143 😊)