

Kalakontin ohjeet Juhannuksen kalaillalliselle

Näillä eväillä onnistut valmistamaan vaivattomasti herkullisen kalaisan gourmetillallisen.

- I. Aseta riittävän kokoiseen kattilaan vettä lämpiämään vähintään 1 ltr (esikeitetyjä perunoita varten)
- II. Esilämmitä uuni jos kiertoilmauuni +190 C asteeseen, tasalämmöllä +200 C
- III. Uunipelti paperitaskujen paistamiseen (voit myös grillata paketit mutta siinä tapauksessa kääri paketti alumiinifolioon)
- IV. Ruokajuomiksi soveltuvat alkuruuan kanssa ehdottomasti snapsi Skåne Akvavit jonka maut sopivat lohelle, tietysti jos niin haluaa myös puhdas jääkylmä vodka on aivan oikein, huurteista olutta, ja pääruualle kuiva Mosel Dr. Pauly-Bergweiler Riesling Trocken. Tietysti gastronomisen standardin mukaisesti samppanjaa voi nauttia ruokajuomana läpi juhlanan illallisen. Jälkiruuan kermaisille mansikoille sopivat niin Kiwi-likööri kuin myös metsämansikkalikööri tai kuohuva prosecco esim Zonin 1821 tai Fiorento

First course Alkuruuaksi herkutellaan Lipstikkagraavatulla lohella, tuorekurkulla ja hunajaisella Maitre 'D hovimestarin kastikkeella sekä uuden sadon perunaa (lajike Timo)

Ohjeistus:

- 1 . Lohi on graavattu ja valmiiksi leikattu. Mukana on oman keittiömme hovimestarin kastike joka on valmiiksi sekoitettu ja valmis sellaisenaan. Kuumenna esikeitetyt perunat asettamalla pussi 8 min kiehuvaan veteen, älä avaa pussia ennen keittämistä.
- 2 . Sipaise lusikallinen hovimestarin kastiketta keskelle lautasta viivana yli lautasen, Aseta tämän jälkeen lohirusut toiselle laidalle noin klo 18.00 kohdalle ja aseta perunat klo 12.00 kohdalle, aseta tuorekurkku ja sitruuna keskelle lautasta ja tarjoile.

Main course Pääruokana tarjotaan Paperissa Paistettua Saimaan kuhaa mm vihreää parsaa, kesäkurpitsaa, luumutomaattia, tilliä, valkoviinivoita ja uuden sadon perunaa

Ohjeistus:

1. Älä avaa pakettia, aseta se uunipelille x merkitty puoli ylöspäin ja laita pelti esilämmitettyyn kuumaan uuniin 10 minuutiksi (jos haluat valmistaa sen grillissä kääri paperitasku ensin folioon ja grillaa keskilämmöllä x merkitty yläpuoli ensin 5 min ja käännä toinen puoli ja grillaa toiset 5 minuuttia)
2. Sekoita yrttisalaatti ja limedressing kulhossa ja aseta tarjolle
3. Aseta kypsennetyt paketit lautaselle, avaa paketti viiltämällä se auki, ja nauti salaatin kera.

Of course Juhlan päätteeksi kermarahkavaahtoa ja kotimaisia marinoituja mansikoita

Ohjeistus: Rahka on sellaisenaan valmis syötäväksi.

- 1 . Aseta mansikat liemineen rahka-annoksen päälle päälle ja pidä kylmässä tarjoiluhetkeen asti.

Kalakontti toivottaa teille oikein mukavaa ja leppoisaa Juhannusta!!

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