



MODUULI IT - RESEPTIEN VALMISTUSLOMAKE

APRO FORMAZIONE - FDM ECOLE HOTELIERE CANNES - NOORDEPOORT - SEDU

Annokset: 1: 10

Reseptin nimi: Lohi: Sokerisuolattu lohi

Kuvaus:

Tässä reseptissä sokerisuolattu lohi tarjoillaan sinappi-tilli-kastikkeen, Rosolli-salaatin (tyypillistä Seinäjoella, Suomessa), litteän leivän ja sienisuolaa ja marinoitua punasipulia, ja lopuksi vihreä smoothie.



Ainesosat		Yksikkö toimenpide	Määrä	Jalostusvaiheet
SOKERILLA SUOLATTU LOHI				<p>SOKERILLA SUOLATTU LOHI</p> <ul style="list-style-type: none"> Sekoita suola, sokeri ja sitruunankuori. Laita suolaseos astian pohjalle ja aseta lohifileet sen päälle. Laita loput suolaseoksesta lohifileen päälle ja laita seosta myös kalan kylkeen. Anna kastikkeen vetäytyä yön yli vähintään 13 tuntia. Huuhtelee kala kylmällä vedellä ja kuivaa talouspaperilla. Leikkaa viipaleiksi. <p>SINAPPI-TILLI-KASTIKE</p> <ul style="list-style-type: none"> Lisää sokeri, sinappi, suola, etikka ja mustapippuri tehosekoittimen kulhoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää öljy ja sekoita tasaiseksi. - Lisää sitten hienonnettu tilli. <p>ROSOLLI</p> <ul style="list-style-type: none"> Keitä perunat, porkkanat ja punajuuret. Kuori punajuuri ja sipuli. Kuori ja kuori omenat. Leikkaa kaikki vihannekset tasaisiksi kuutioiksi ja laita kulhoon. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Sekoita varovasti. Anna rosollin jäähtyä. Vatkaa kastikkeen kerma löysäksi vaahdoksi ja mausta etikalla ja sokerilla. Värjää kastike punajuuriliemellä. Tarjoile kastike erikseen.
Nahattomat lohifileet	kg	0,5		
Suola	kg	0,1		
Sokeri	kg	0,1		
1 sitruunan raastettu kuori				
SINAPPI-TILLI-KASTIKE				
Sokeri	ml	30		
Dijon sinappi	ml	45		
Valkoviinietikka	ml	30		
Rypsiöljy	dl	1,5		
teelusikallinen suolaa	ml	2,5		
Mustapippuri	ml	2		
Hienonnettu tilli	ml	30		
ROSOLLI				
Keitetyt perunat	kg	0,15		
Keitetyt porkkanat	kg	0,15		
Keitetyt tai suolakurkkupunajuuret	kg	0,15		
Gherkin	kg	0,05		
Sipuli	kg	0,05		
Hapan omena	kg	0,05		
valkopippuri, suola				
Kastike:				
Kermavaahto	kg	0,1-0,15		
Etikka	kg	0,005		
Sokeri maun mukaan	kg	0,005		





Punajuuriliemi		
FLATBREAD		
Perunamuusit	kg	0,3
Suola	kg	0,005
Muna	cpl	1
Ohra- tai vehnä jauhot	kg	0,12 - 0,18
Sulatettu voi	kg	0,05
SIENISALAATTI		
Pikkelöidyt tai säilötyt sienet, brunoise	kg	0,5
Sipuli, brunoise	kg	0,05
Hapanimelää	kg	0,2
Suolaa maun mukaan		
Mustapippuri		
Ruohosipuli		
MARINOITU PUNASIPULI		
Punasipuli	kg	0,15
Sokeri	kg	0,05
Suola	kg	0,01
Punaviinietikka	kg	0,05
Öljy	kg	0,2
Mustapippuri		
VIHREÄ SMOOTHIE		
Avokado	cpl	1
Kurkku	kg	0,05
Vihreä omena	kg	0,1
Sitruunamehu	kg	0,05
Raastettu inkivääri	kg	0,005
Omenamehu	kg	0,2
Hunajaa maun mukaan		

FLATBREAD

- Valmista perunamuusia etukäteisvalmistena.
- Kuumenna uuni 275 asteeseen.
- Vaivaa suola, munat ja jauhot kylmään perunamuusiin. Vaivaa juuri sen verran, että taikinasta tulee taikina. tuntua tarpeeksi pehmeältä levitettäväksi, älä tee siitä tahmeaa.
- Levitä leivinpaperille ja pistele haarukalla, paista uunin keskiosassa noin 8 minuuttia, kunnes pinnalle ilmestyy tummia täpliä.
- Sivele leipä voilla.

SIENISALAATTI

- Liota sieniä kylmässä vedessä ylimääräisen suolan poistamiseksi.
- Valuta sienet huolellisesti ja kuuttoi ne.
- Pilko sipuli.
- Vatkaa kermaviili.
- Hienonna ruohosipuli.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään.
- Mausta salaatti ja tarkista maku.

MARINOITU PUNASIPULI

- Sekoita sokeri, suola, punaviinietikka, öljy ja jauhettu mustapippuri keskenään.
- Leikkaa punasipuli ohuiksi viipaleiksi ja lisää liemeen, anna maustua, mieluiten yön yli kaapissa.

VIHREÄ SMOOTHIE

- Kuori ja pilko omena.
- Halkaise avokado, poista kivi ja kaavi hedelmäliha ulos lusikalla.
- Pilko kurkku.
- Kuori ja raasta inkivääri.
- Laita ainekset tehosekoittimeen ja sekoita tasaiseksi.
- Tarkista maku.

Kypsennysaika:

Lohi n.a.
Rosolli 1h
Flatbread 10-15 min

Valmistusaika:

Lohi 30 min (+ suolattu vähintään 13h)

Sinappi-tilli-kastike 20 min

Rosolli 1h
Flatbread 45 min

Valmistus- ja ruoanvalmistusmateriaalit:

- Raastin
- Kulho
- Kontti
- Sekoitin
- Leikkuulauta
- Veitsi
- Karja
- Kuorinta





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Suositteltu yksittäinen määrä: N.a.

Variaatiot: N.a.

