

Maistuisi varmaan sinullekin

Tällä palstalla esittelemme eri maiden ruokia ja ruokakulttuuria. Pääsiäisenä alkuruokana maistuu vaikkapa täytetyt kananmunan puolikkaat. Menun annokset ovat neljälle hengelle. Pääsiäismenun laativat Brysselin pappilan apuemäntä-kokit **Elina Lagus** ja **Päivi Kortelainen**.

Alkuruoka

Kananmunan puolikkaat kylmäsavulohitäytteellä

4 kananmunaa

Täyte:

50g kylmäsavulohta

½ punasipuli

100g tuorejuustoa

2 rkl tuoretta tillisilppua

2 rkl kermaa

ripaus suolaa ja mustapippuria



Keitä kananmunat ja halkaise ne jäähtyneinä pituussuunnassa kahtia. Pilko kylmäsavulohi ja punasipuli hienoksi silpuksi. Sekoita ainekset hyvin keskenään ja notkista tilkalla kermaa. Koristele tarjoiluvati tai -lautanen salaatinlehdillä ja sitruunalohkoilla. Annostele täyte kananmunan puolikkaille ja asettele ne salaattipedille.

Pääruoka

Broileria appelsiinikastikkeessa

4 broilerin rintaleikettä

1 tl broilerimaustetta tai curry-pippuri-paprikajauheseosta

Mausteliemi:

1 dl appelsiinimarmeladia

1 dl kanalientä

1 rkl soijakastiketta

1 rkl juoksevaa hunajaa

Kastike:

paistoliemi

2 rkl maissijauhoa

tilkka vettä

1 dl kermaa

persiljaa



Hiero leikkeet mausteseoksella. Sekoita mausteliemi ja laita se leikkeiden kanssa paistopussiin. Laita jääkaappiin kolmeksi neljäksi tunniksi maustumaan.

Leikkaa paistopussin yläpuolelle aukko ja laita pussi 200 asteiseen uuniin 40 minuutiksi. Valuta mausteliemi paiston jälkeen kattilaan ja lisää siihen pieneen vesitilkkaan sekoitettu maissijauho. Keitä liedellä muutama minuutti. Lisää kerma ja mausteet. Kuumenna tarjolle.

Tarjoile keitetyn riisin tai vihannesriisin kera.

Jälkiruoka

Mango-vanilja panna cotta

2 liivatelehteä

4 dl kuohukermaa

3 rkl sokeria

1 rkl vaniljasokeria

1 dl mangosetta

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä kunnes ne pehmenevät. Kiehauta kattilassa kerma, sokeri ja vaniljasokeri. Lisää mangosose ja liotetut liivateet kermaseokseen ja sekoita hyvin. Annostele seos annosvuokiin, esimerkiksi kahvikuppeihin. Silikonivuoat ovat erityisen hyviä. Nosta vuoat jääkaappiin hyytymään vähintään kolmeksi tunniksi.