

Menu



Süirapit, etikat ja kastikkeet

Lapin luonto ja kahdeksan vuodenaikaa. Kolme kuukautta kaamoksen sinistä hämyä, kolme kuukautta päivää vaille yötä.

Lapin vuodenaajat vaihtuvat niin rajusti, että luonto joutuu ponnistelemaan äärimmilleen varustaakseen kasvit selviytymään läpi arktisen kylmyyden ja pimeyden. Siksi tutkijat sanovatkin, että pohjoisen tuotteet sisältävät poikkeuksellisen runsaasti luonnon omia ravintoaineita ja arktisia aromeja.

Kahvi-rommihyytelö

- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl maustamatonta jogurttia
- 1,2 dl kahvi-rommisiirappia
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 rkl sokeria
- 4 kpl liivatelehtiä

Laita liivateet pehmenemään kylmään veteen. Vatkaa kerma vaahdoksi, lisää kermavaahtoon jogurtti ja mausta sokereilla sekä kahvi-rommisiirapilla. Puristele liivate kuivaksi, liota se kuumaan nestetilkkään (esimerkiksi 2 rkl vettä tai maitoa) ja sekoita kerma-seoksen joukkoon. Huuhtelee kakku-vuoka tai kulho kylmällä vedellä ja kaada seos hyytymään.

Marinoidut marjat

- 500 g marjasekoitusta
(mustikoita,
vadelmia,
boysenmarjoja,
mansikoita yms.)

1 dl mustaherukka-punssiirappia

Kaada siirappi jäisten marjojen päälle. Anna marjojen sulaa hiljalleen, samalla marjat marinoituvat. Sekoita varoen ja laita tarjolle.

Kuusenkerkkäkastike kalalle

- 30 g voita
- 30 g vehnä jauhoja
- 2,5 dl kalalientä
- 1 rkl kuusenkerkkäsiirappia
- 1,5 rkl kuusenkerkkäetikkaa
- 1 dl kermaa
suolaa

Sulata voi pannulla, lisää vehnä jauhot ja kiehauta, mutta älä ruskista. Lisää kalaliemi, anna kiehua jotta kastike saostuu. Mausta kuusenkerkkäsiirapilla ja -etikalla sekä tarvittaessa suolalla. Lisää kerma ja anna hetken kiehahtaa.

Korpihilla KY

Ritva Kokko

Holtinojantie 5

97925 Tolva

(Riisitunturi/Posio)

Puh.016-353 505

GSM 0400 901 910

www.korpihilla.fi



Rovaniemen tekninen
ammattiopilaitos

