TILAISUUS

VILLA SOFIA

Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa
#tilaisuusvillasofia
@tilaisuusvillasofia

Espanjalainen Ilta

Tapaspöytä:
Paistetut katkaravun pyrstöt ja persiljaöljy
Alioli
Valkohomejuustolla kuorrutetut herkkusienileivät
Tomaattileivät
Tortilla de patatas
Gazpacho
Oliivit

Paella

Crema Catalana

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere
www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800
Instagram: tilaisuusvillasofia
Facebook: tilaisuusvillasofia

Alioli (14 hengelle)

4 valkosipulin kynttä
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria myllystä
2 kananmunan keltuaista
1 dl extra virgin oliiviöljyä
2 dl oliiviöljyä

Tässä ohjeessa on tärkeää, että kaikki raaka-aineet ovat saman lämpöisiä. Ota siis kananmunat lämpenemään paria tuntia aikaisemmin (jos otat ne jääkaapista) tai laita munat kuumaan veteen muutamaksi minuutiksi.

Kuori valkosipulin kynnet ja pilko veitsellä muutamaan osaan. Tämän jälkeen laita pilkotut valkosipulin kynnet mortteliin ja **murskaa ne tasaiseksi tahnaksi**. Lisää suola ja pippuri. Erota kananmunista keltuaiset (valkuaisia ei käytetä) ja sekoita ne morttelissa valkosipulimurskan joukkoon. Anna seoksen levätä muutama minuutti, jonka jälkeen kaada se isompaan kulhoon.

Lisää oliiviöljy ohuena nauhana valkosipuliseoksen joukkoon ja sekoita samanaikaisesti voimakkaasti pallovispilällä koko ajan samaan suuntaan. Valmis aïoli on paksua ja kiiltävää.

Voit pitää itseäsi aïolin teon mestarina, jos saat survimen pysymään aïolissa pystyssä. Jos se kaatuu, sanotaan, että aïoli on 'cagué' (kirkasta/kaatuvaa). Aïolia nautitaan esim. kalan, keitettyjen kasvisten ja kananmunien sekä etanoiden kanssa.

Paistetut katkaravunpyrstöt persiljaöljy (14 hengelle)

Persiljaöljy
1 ruukku lehtipersiljaa
½ dl oliiviöljyä
ripaus suolaa ja sokeria

Ravut:
600 g pakastettuja jättikatkaravun pyrstöjä
0,75 tl suolaa
0,75 tl mustapippuria myllystä
3 valkosipulin kynttä
oliiviöljyä paistamiseen
(chiliöljyä)

Valmista ensin persiljaöljy leikkaamalla persiljan varret muutamaan osaan. Soseuta persilja mausteiden kanssa (suola ja sokeri) ja lisää öljyä tarvittaessa.

Kuori ja viipaloi valkosipulit ohuiksi viipaleiksi. Jos ravut eivät ole kunnolla sulaneet, sulata niitä lävikössä nopeasti juoksevan, kylmän veden alla. Kuumenna öljy paistinpannussa, lisää pannuun osa valkosipulista ja osa hyvin valutetuista ja kuivatuista ravunpyrstöistä. **HUOM! Paista ravut useammassa erässä, jotta ne eivät sitkisty. Jos ravut ovat kypsiä, nopea paisto riittää.** Paista molemmin puolin kullankeltaisiksi ja laita valmiit ravut erilliseen kulhoon. Toista tarvittava määrä.

Kun kaikki ravut on paistettu, mausta ne vielä suolalla ja pippurilla.

Pursota tarjoilukippoihin pieni alioliruusuke. Lisää kolme ravunpyrstöä sekä hieman persiljaöljyä. (Tulisemman alkupalan ystävät voivat lisätä myös chiliöljyä).

Valkohomejuustolla kuorrutetut herkkusienileivät (14 hengelle)

2 ranskalaista patonkia
2 kpl Kultaista Castelloa tai muuta mietoa valkohomejuustoa
1 rasia herkkusieniä (n.10 kpl)
1 ruukku basilikaa
oliiviöljyä
balsamiviinietikka
suolaa
mustapippuria myllystä

Leikkaa patongit siivuiksi hieman vinottain. Siivuta juustot. Puhdista herkkusienistä mahdollinen multa pois pullasudilla tai käsipaperilla **(älä huuhdo sieniä juoksevan veden alla)** ja leikkaa siivuiksi.

Sivele leipäviipaleet reilusti oliiviöljyllä. Oliiviöljyn jälkeen laita leivälle sieniviipale ja pirskottele tämän päälle balsamiviinietikkaa. Lisää seuraavaksi basilikan lehti ja mausta pippurilla. Lisää vielä päällimmäiseksi juustoviipale.

Grillaa juuri ennen tarjoilua uunissa lähellä ylägrillivastusta noin 1-2minuuttia.

Tortilla de Patatas (2x12 annosta)

2 kg perunoita
2 isoa salottisipulia
12 munaa
2 tl suolaa perunoiden joukkoon
1tl suolaa kananmunien joukkoon
öljyä

Kuori sipulit ja leikkaa ne ohuiksi puolirenkaiksi.

Kuori ja huuhtele perunat ja **viipaloi ne ohuiksi, n. 2mm paksuisiksi siivuiksi**. Sekoita perunoiden joukkoon 2 tl suolaa.

Lämmitä korkealaitaiset paistinpannut liedellä ja lisää öljyä reilusti. Lisää perunaviipaleet kuumaan pannuun. **Öljyä tulisi olla niin paljon, että perunat melkein peittyvät (lisää tarvittaessa perunoiden laitoin jälkeen).** Laske lieden lämpötila mahdollisimman alas, mutta kuitenkin niin, että öljy yhä poreilee. Lisää sipulirenkaat muutaman minuutin kuluttua.

Perunoiden paistuessa sekoita kananmunat kahdessa eri kulhossa (puolet ja puolet). Lisää munien joukkoon yhteensä 1 tl suolaa (0,5tl kumpaankin kulhoon).

Kun perunat ovat pehmeitä, nostele ne kanamunaseoksen joukkoon reikälauhalla ja **sekoita varovasti, jotta perunoiden rakenne ei mene rikki**.

Poista ylimääräinen öljy pannuista (jätä vähän). Lämmitä jäljelle jäänyt öljy kuumaksi ja kaada peruna-kananmunaseokset pannuille ja anna paistua 10 sekuntia ja laske lämpö pienelle ja hauduta miedolla lämmöllä. Kun pinta on hyytynyt, kumoa munakas tarjoilulautaselle. Tämän jälkeen liu'uta munakas takaisin pannulle ja kypsennä jälleen kuumalla 10 sekuntia ja sen jälkeen miedolla lämmöllä loppuun.

Kumoa valmiit tortillat tarjoilulautasille ja jaa ne 12 osaan. Tortillan voi nauttia lämpimänä tai kylmänä.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere
www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800
Instagram: tilaisuusvillasofia
Facebook: tilaisuusvillasofia

Tomaattileivät (14 hengelle)

7 kypsää, mehevää (luomu)tomaattia
2 valkosipulin kynttä
1 kpl päivän vanhaa rievä tai paksukuorinen sekaleipä
oliiviöljyä
suolaa

Leikkaa tomaatit puoliksi **poikkipäin** (ei siis pituussuunnassa). Kuori valkosipulit ja leikkaa halki.

Leikkaa leipä paahtoleivän paksuisiksi viipaleiksi ja paahda uunissa grillivastuksen alla (1-2 minuuttia riittää).

Sipaise paahdetut leivät valkosipulin leikatulla pinnalla, jonka jälkeen hiero tomaatin puolikasta leipään niin, että vain kuori jää jäljelle. Ripottele päälle suolaa ja pirskota oliiviöljyä. Pilko jäljelle jääneet tomaatit pieniksi kuutioiksi ja lisää ne leipien päälle.

Gazpacho (14 hengelle)

1 kpl päivän vanhaa rievä tai paksukuorinen sekaleipä (vain leivän sisus käytetään)
4 tölkkiä kuorittuja tomaatteja
2 isoa punaista paprikaa
2 isoa valkosipulin kynttä
2/3 kurkku
2 tl sokeria
2 tl siirappia
3/4 dl oliiviöljyä
1 tl suolaa
4 rkl balsamiviinietikkaa

Tee kylmä kasviskeitto kahdessa erässä monitoimikoneessa.

Halkaise leipä, kaavi sen sisukset kulhoon ja lisää kylmää vettä sen verran, että leipä peittyy. Anna turvota 5 min. Tämän jälkeen ota puolet leipämassasta, purista ylimääräinen vesi pois ja laita monitoimikoneen kulhoon (jätä puolet leivästä toista erää varten).

Pese paprikat ja kurkku, kuori valkosipulin kynnet ja poista paprikoista siemenet. Pilko veitsellä muutamaan osaan ja lisää puolet monitoimikoneeseen (puolet jää taas toista erää varten). Soseuta hyvin ja kumoa 1. erä erilliseen kulhoon. Tee seuraava erä. Sekoita toinen erä 1. keittoerän kanssa, maista ja lisää tarvittaessa mausteista. Kaada keitto tarjoiluastiaan ja koristele esim. basilikan lehdillä.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere
www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800
Instagram: tilaisuusvillasofia
Facebook: tilaisuusvillasofia

Paella (14 hengelle)

1 dl oliiviöljyä
n. 1 kg broilerin rintaleikkeitä
2 sipulia
4 valkosipulinkynttä
pätkä chorizo makkaraa
2 keltaista paprikaa
1prk tomaattimurskaa
noin 3 l kuumaa kanalientä
0,8 kg risottoriisiä (esim. Arborio)
1 pss sahramia
1 prk artisokan sydämiä
1 prk isoja varrellisia kapriksia
sitruunan lohkoja

Pilko broilerit kuutioiksi (ei tarvitse olla kovin pieniä). Käytä hanskoja ja vie pilkkomisen jälkeen työlauta ja veitsi tiskiin! Kuumenna öljy paellapannussa ja lisää broilerit. Ruskista molemmin puolin. Kun broilerit ovat kypsiä, siirrä ne sivuun erilliseen kulhoon.

Kuori ja pilko sipulit (kelta- ja valkosipulit). Pese paprika, poista siemenet ja kuutio. Kuori makkara ja leikkaa puolirenkaiksi. Lisää paellapannulle öljyä ja kuullota sipulit. Lisää makkarat, paprika ja tomaattimurska, paista näitä vielä kevyesti. Laita aiemmin kypsennetyt broilerit takaisin pannuun ja lisää vajaa litra kanalientä sekä sekoita sahrami joukkoon. Kuumenna kiehuvaksi, jonka jälkeen lisää riisi ja levitä se tasaisesti pannulle. **Tämän jälkeen paellaa ei saa sekoittaa!**

Keitä mahdollisimman kuumalla n. 10 min, jotta riisinjyvät aukeavat kunnolla. Tämän jälkeen alenna lämpötila ja anna paellan kypsyä rauhassa. Lisää tarvittaessa kanalientä, mikäli aiemmin lisätty neste on imeytynyt, mutta paella ei ole vielä kypsää. Puolita artisokansydämet ja lisää ne ja varrelliset kaprikset paellan päälle. Peitä tarvittaessa paella astiapyyhkeellä, jotta päällä olevat ainekset lämpenevät. Kantta ei saa käyttää, jottei paellasta tule pehmeää.

Leikkaa lopuksi sitruunat lohkoiksi ja laita ne erilliseen kulhoon.

Crema Catalana (14 hengelle)

11 kpl keltuaisiata
1 dl maissitärkkelystä
2 l maitoa
3 dl sokeria
2 sitruunan kuori
3 kanelitankoa

Pese sitruunat ja kuori kuorimaveitsellä yhtenäisenä nauhana, jos mahdollista. Erottele keltuaiset kattilaan ja vaahdota sokerin kanssa käsivatkaimella (valkuaisia ei käytetä).

Sekoita pienessä kulhossa maissitärkkelys ja 1 dl maitoa niin, että paakut häviävät. Lisää kattilaan loppumaito sekä tärkkelysliuos ja sekoita hyvin. Lisää kattilaan vielä kanelitangot ja sitruunan kuoret.

Nosta kattila liedelle ja **kuumenna seos koko ajan sekoittaen samaan suuntaan**. Mitä suurempaa tehoa käytät, sen huolellisemmin tulee sekoittaa! **Tärkkelys alkaa toimia 80 asteessa**, joten rakenteesta tulee parempi, kun seoksen ei anneta kiehua. Kun vaahto katoaa, keltainen väri nousee pintaan ja seos paksunee, tehdään kauhatesti: Vetäisi sormella kauhaan viiva, ja jos viiva pysyy, on keitos valmis.

Poista kanelitangot ja sitruunankuoret reikäkauhalla ja kaada crema reippaasti annoskulhoihin, jotta pinnasta tulee sileä. Nosta kulhot jäähtymään jääkaappiin.

Ennen tarjoilua ripottele pinnalle sokeria ja paahda se puhalluslampulla.