



Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat  
Instagramissa  
#tilaisuusvillasofia, @tilaisuusvillasofia

## *Ilta Provençalaisittain*

*Sipulikeitto*

*Paistetut tiikeriraouin pyrstöt Yoetten tapaan*

*Aioli (valkosipulimajoneesi)*

*Dobo provençalo (punaviinissä marinoitua härkää)*

*Perunapyree*

*Oliivi-pähkinäsalaatti*

*Cous Cous salaatti a la Rouviere*

*Tarte Tatin*

## Sipulikeitto (14 hengelle)

10 isoa sipulia  
1 dl vehnä jauhoja  
2 l vettä  
4 kpl lihafondya  
14 viipaletta paahtoleipää  
250 g juustoraastetta  
1 dl oliiviöljyä  
1½ tl suolaa  
2 tl muskottipähkinää  
pippuria myllystä  
tarvittaessa loraus siirappia  
paahtoleipää

Tee lihaliemi valmiista fondyista (yksi fondy 0,5l vettä)

Kuori ja halkaise sipulit. Leikkaa **ohuiksi puolirenkaiksi**. Kuumenna oliiviöljyä isossa paistinpannussa, ei kuitenkaan täydellä teholla, lisää sipulit **erissä ja ruskista**. Ripottele jokaiseen paistoerään vähän vehnä jauhoja ja ruskista muutama minuutti. **Sipuleiden tulisi saada väriä**, jotta keiton maku ja väri tulee täyteläiseksi.

Siirrä sipuli-jauhoseos keittokattilaan. Viimeisen erän jälkeen huuhtelee pannu tilkalla vettä ja lisää huuhteluvesi kattilaan. Näin saat paistinpannuun jääneet aromit keittoon mukaan. Lisää suola, muskottipähkinä ja pippuri. Kun keitto alkaa kiehua, vähennä lämpötilaa ja anna hautua kannen alla. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita sekä siirappia.

Paahda paahtoleivät leivänpaahtimella. Tee paahdetuista leivistä pieniä leipäkrutonkeja.

Laita paahdetut leipäkrutongit keittolautaselle, ripottele niiden päälle juustoraastetta ja lopuksi keittoa.

# Paistetut tiikeriravun pyrstöt ja höyrytetyt vihannekset (14hengelle)

7 kanamunaa  
6 porkkanaa  
2 pientä kukkakaalia  
500 g vihreitä papuja

750 g pakastettuja ravunpyrstöjä  
1 tl suolaa  
1 tl mustapippuria myllystä  
2 valkosipulin kynttä  
oliiviöljyä paistamiseen

Keitä kanamunat 6 minuuttia. Halkaise keitetyt kananmunat pituussuunnassa. Pese kukkakaalit ja leikkaa kukinnot pienemmiksi. Kuori ja leikkaa porkkanat papujen paksuisiksi tikuiksi. Kypsennä kukkakaalia ja porkkanoita höyryssä noin 10 minuuttia (kypsennys vasta ihan lopussa, kun muut ryhmät ovat melkein valmiita). Kypsennä pavut erillisessä kattilassa muutama minuutti. Muista laittaa kattiloiden pohjille hieman vettä (sekä höyrykattilan että papukattilan).

Tarkista, että ravut ovat täysin sulia. Tarvittaessa sulata lävikössä nopeasti juoksevan, kylmän veden alla ja kuivaa ravut. Valmistele öljy paistamalla valkosipuliviipaleita öljyssä kullanuskeiksi. Nostele valkosipulit varovasti reikäkauhalla pois.

**Paista ravut useammassa erässä**, jotta ne eivät sitkisty. Siirrä paistetut ravut erilliseen kulhoon ja viimeisen erän jälkeen mausta suolalla ja pippurilla. Toista tarvittava määrä.

Asettele alkupalalautaselle kananmunan puolikas, kukkakaalia, papuja, porkkanatikkuja ja ravun pyrstöjä. Pursota lisäksi lautasille aïolia.

Nauti patongin kanssa.

## Aïoli (14 hengelle)

5 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 ainekset ovat saman lämpöisiä. Ota siis kananmunat lämpenemään paria tuntia aikaisemmin 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. Erotta 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 (koko määrä 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 kasvien ja kananmunien sekä etanoiden kanssa.*

## Oliivi-pähkinäsalaatti (14 hengelle)

3-4 kpl kerä- tai lehtisalaattia  
150 g mustia oliiveita  
12 sitruunaviipaletta  
200 g gruyere juustoa  
1½ dl rusinoita  
noin 2 dl pähkinäsekoitusta

### **Salaatinkastike:**

1 sitruunan mehu  
1 dl oliiviöljyä  
1½ tl suolaa  
3 tl dijon sinappia  
mustapippuria myllystä

### **Salaatinkastike:**

Valmista kastike sekoittamalla siihen kuuluvat aineet keskenään.

Pese salaatit ja kuivaa salaattilingolla. Pese sitruuna saippualla ja huuhtelee huolellisesti. Leikkaa sitruuna puoliksi ja viipaloi.  
Leikkaa pähkinät veitsellä muutamaan osaan, älä kuitenkaan rouheeksi asti.

Kokoa salaatti kerroksittain. Lado salaattivadille kerros salaatinlehtiä. **Huom! Älä leikkaa salaattia pieneksi, vaan jätä lehdet kokonaisiksi tai revi puoliksi.** Pirskota salaatin päälle kastiketta ja lisää oliiveja, rusinoita, pähkinöitä ja juustohöylällä lastuiksi leikattua juustoa. Tee seuraava kerros samalla tavalla. Lisää päällimmäiseen kerrokseen sitruunaviipaleet. Pirskota loppu kastike tasaisesti salaatin päälle.

*Ellet pidä rusinoista salaateissa, voit jättää ne pois, mutta lisää tällöin salaatin kastikkeeseen 3 tl tomusokeria.*

## Dobo provencalo (14 hengelle)

2,5 kg naudan ulkofilettä tai mureaa paistia  
5 porkkanaa  
8 valkosipulin kynttä  
3 sipulia  
4 laakerin lehteä  
1½ rkl timjamia  
1 pullo hyvää, voimakasta punaviiniä  
oliiviöljyä  
2½ tl suolaa ja pippuria

200 g pekonia  
1-2 prk herkkusieniä  
500 g tomaattimurskaa  
2½ dl mustia oliiveita

### **Esivalmistelu edellispäivänä:**

Paloittele liha reiluiksi, muutaman sentin mittaisiksi kuutioiksi ja laita ne suureen kulhoon, lisää kuoritut sipulin neljännekset, kuoritut ja paloitellut porkkanat, pilkotut valkosipulin kynnet, laakerinlehti, timjami, suola ja pippuri. Peitä kaikki punaviinillä, sekoita ja laita jääkaappiin peitettynä.

### **Juhlapäivänä:**

Leikkaa pekonit pienemmiksi ja ruskista ne pannulla. Valuta sienistä ja oliiveista nesteet pois (jätä molemmat kokonaisiksi). Lisää pekonin joukkoon tomaattimurska sienet sekä oliivit ja hauduta n. 5 minuuttia. Kaada seos tasaisesti lihan joukkoon. Tarkista suola.

Anna hautua miedolla lämmöllä ruokailuun asti.

*Mitä kauemmin liha ehtii hautua, sen maukkaammaksi dobo tulee. Se maistuu herkulliselta myös kylmänä.*

## Cous Cous Salade a la Rouviere (14 hengelle)

4 dl cous cousia  
1½ dl oliiviöljyä (extra virgin)  
1 dl sitruunanmehua  
8 tomaattia  
20 kivetöntä oliivia  
14 pikkukurkkua  
3 kevätsipulin vartta  
1 ruukku tuoretta minttua  
mustapippuria myllystä  
suolaa maun mukaan

Mittaa cous cous suureen kulhoon, lisää oliiviöljy ja sitruunanmehu ja sekoita. Poista tomaateista kannat, **paloittele pieniksi kuutioiksi ja lisää kulhoon mehuineen**. Leikkaa oliivit ja kurkut ohuiksi viipaleiksi, silppua sipulit pieniksi ja lisää kaikki kulhoon. Leikkaa minttu pieneksi silpuksi cous cousin joukkoon. Lisää pippuria ja suolaa maun mukaan. Annan salaatin tekeytyä kylmässä kannen alla vähintään ½ tuntia ennen tarjoilua.

*Cous Cous salaatti on maukas, helppo ja riittoisa. Se paisuu ja paisuu (edellyttäen että et syö sitä heti ensimmäisellä kerralla loppuun!) jääkaapissa ja on seuraavana päivänä hyvä lounassalaatti tuoreen patongin kera. Cous cous salaatti on tullut Välimeren yli Afrikasta tulleiden siirtolaisten ja opiskelijoiden mukana. Aix-en-Provencen yliopisto-opiskelijat harrastavat salaattia kesäisen kuumina päivinä.*

*Salaatista voit tehdä myös makean version käyttämällä rusinoita, avokadoa jne.*

# Tarte Tatin (14 hengelle)

## Taikina:

7 dl vehnä jauhoja  
2 munaa  
200 g voita  
1 tl leivinjauhetta  
tilkka vettä

12 omenaa  
4 dl sokeria  
120 g voita

Ota voi huoneenlämpöön hyvissä ajoin.

Sekoita kaikki taikinan kuivat aineet eli vehnä jauho ja leivinjauhe keskenään. Nypi joukkoon pehmeä voi ja lisää kananmunat, sekoita hyvin. Lisää vettä sen verran että taikinasta tulee tasainen ja kimmoisa. **Voitele piirakkavuokat huolellisesti.**

Kuori omenat, leikkaa ne neljänneksiksi ja poista siemenet.

Kaada kasariin reilu puolet sokerista eli 2,5 dl, lisää n.1dl vettä ja sekoita. Kuumenna kasarissa, kunnes se karamellisoituu. **Älä sekoita sokeria kuumennuksen aikana.** Kaada paahdettu sokeri 2 voideltuun piirakkavuokaan. Asettele omenalohkot vuokiin kuperapuoli alaspäin. Ripottele loput sokerista (1,5dl) omenoiden päälle ja lisää voi (noin 120g) nokareina omenoiden päälle.

Kauli taikina leikkuulaudan päällä ja nosta taikinakuori leikkuulaudan avulla omenoiden päälle. Tarkista että kuori on kokonaan vuoan sisällä.

Paista 200 asteessa noin 45 min, kunnes piirakassa on kaunis väri. Ota uunista ja anna piirakan vetäytyä noin 4-5 minuuttia ennen kumoamista tarjoiluvadille.

*1800 luvulla Stephanie ja Caroline Tatin pyörittivät hotellia Lamotte-Beuvronissa. Stephanie Tatin kehitti piirakan vahingossa, kun kovassa kiireessä laittoi omenat ja taikinan väärinpäin uuniin.*