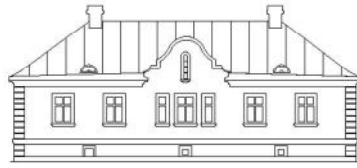


TILAISUUS



VILLA SOFIA

Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa
#tilaisuusvillasofia
@tilaisuusvillasofia

Herkkuja Pirkanmaalta

Sienikeitto

Ceviche siiasta ja tillistä

Pihvit ja Pippurikastike

Perunafondant

Paahdetut juurekset

Vilho-pähkinäsalaatti

Marjatriifle kinuskilla

Tilaisuus Villa Sofia Oy, www.tilaisuus.fi

Puh: 010 322 5800, info@tilaisuus.fi

Käyntiosoite: Kullervonkatu 28, Tampere

Sienikeitto (14 hengelle)

6 dl kuivattuja suppilovahveroita
vettä sen verran, että sienet peittyvät
75 g voita
4 reilun kokoista salottisipulia
1 kasvisfondityyny
6 dl kermaa
1,5 rkl maizena
1,5 tl suolaa
1,5 rkl sokeria
musta- tai valkopippuria maun mukaan

Maitovaahto:
1 l täysmaitoa

Laita kuivatut sienet likoamaan veteen n. 15 minuutiksi.

Kuori ja silppua sipulit mahdollisimman pieneksi.

Nosta sienet liotusliemestä ja puserra kuivaksi, **säästä liemi** keiton pohjaksi.
Pilko sienet pieniksi paloiksi.

Sulata voi kattilassa. Lisää sulaneen voin joukkoon sipulit ja pilkotut sienet.
Paista keskilämmöllä, kunnes sipulit ovat läpikuultavia. Lisää sienten liotusliemi ja kasvisfondi. Kiehauta. Soseuta sauvasekoittimella. Lisää kerma ja kuumenna kiehuvaaksi.

Sekoita maizena pieneen tilkkaan kylmää vettä ja lisää ohuena nauhana keittoon samalla sekoittaen. Kypsennä pari minuuttia. Mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla. Pidä keitto lämpimänä.

Juuri ennen tarjoilua kuumenna toisessa kattilassa maitoa muutaman desin erissä. Vatkaa vispilällä voimakkaasti. Vaahto lusikoidaan keittoannosten päälle juuri ennen tarjoilua.

Ceviche siiasta ja tillistä

(14 henkilölle)

500 g merisiikaa fileenä
8 limen mehu
2 tl suolaa
1 rkl rosepippuria
1 ½ tl viherpippuria
1,5 ruukkua tilliä (jätä osa koristeeksi)

saaristolaisleipää tai muuta makeaa limppua
voita

Leikkaa kalafileet ohuiksi nauhoiksi ja pane kulhoon. Purista limemehu ja lisää se kalasuikaleiden päälle. Rouhaise pippurit huumareessa pienemmiksi. Sekoita kalan joukkoon pippurit ja suola sekä saksilla silputtu tilli (jätä osa tillistä koristeeksi). Sekoita ainekset keskenään. Anna kalojen maustua kylmässä noin puolisen tuntia.

Viipaloi saaristolaisleivä ohuiksi siivuiksi t ja voitele ne reippaalla voilla. Lisää voideltujen leipien päälle kalasuikaleet ja koristele tillillä ja rosepippurilla.

Pihvit ja pippurikastike

(14 henkilölle)

2,8 kg naudan ulkofileetä (n. 200 g ruokailijaa kohti)
kirkastettua voita paistamiseen
suolaa ja pippuria maun mukaan

Ota liha huoneenlämpöön ja leikkaa n. 2 cm paksuiksi pihveiksi (pihvin paksuus vaihtelee hieman fileen muodon mukaan). Anna pihvien lämmitä huoneenlämmössä vähintään ½ tuntia.

Kirkasta voi. Lämmitä kirkastettu voi pannulla ja lisää pihvit, jätä vähintään 1/3 pannusta tyhjäksi, ettei se kylmene liikaa. Paista 6-7teholla, älä koske pihviin ennen kuin nestettä alkaa pisaroida pihvin pinnalle. Käännä pihvi ja paista jälleen, kunnes neste nousee taas pintaan. Nyt pihvi on mehevä medium. Halutessasi täysin kypsän pihvin, toista edelliset vaiheet.

Nosta pihvi lautaselle ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kastike:

vähintään 50 g voita
3 rich beef fondityynyä
1,2 l vettä
3 rkl tumma balsamiviinietikkaa
3 rkl soijakastiketta
0,5 dl sokeria
1,5 rkl viherpippuria
5 rkl maissitärkkelystä + 2dl vettä

Sulata voi 7:lla ruskeaksi, lisää vesi ja muut aineet tärkkelystä lukuun ottamatta. Maista ja lisää tärkkelys veteen liuotettuna. Keitä muutama minuutti. Laita kansi päälle odotusajaksi.

Perunafondant (14 henkilölle)

14 kpl jauhoista perunaa
noin 1 l liha- tai kanalientä
6 kpl rosmariinin oksia
3 tl timjamia
noin 2 tl suolaa, mikäli käytät paistamiseen öljyä
1 tl mustapippuria
voita
vajaa 1 dl öljyä tai kirkastettua voita

Kiehauta liha-/kanaliemi. Kuori perunat ja leikkaa niistä päät pois. Muotoile perunat sylinterin muotoisiksi.

Lämmitä öljy ja nokare voita (tai kirkastettu voi) paistinpannuissa. Paista perunoiden päät kauniin ruskeiksi, lisää paiston loppuvaiheessa timjamia.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Laita perunat uunivuokaan. Kaada perunoiden päälle liha-/kanalientä sen verran, että liemi nousee noin puoliväliin perunoita.

Laita liemeen pari oksaa rosmariinia.

Lämmitä uuni 200°C ja paista perunoita noin 15-20 min. Perunat ovat pinnalta napakoita mutta sisältä kypsiä.

Paahdetut uunikasvikset

(14 henkilölle)

Mausteöljy:

¾ dl siirappia

½ dl balsamiviinietikkaa

1 dl rypsiöljyä

1 rkl rosmariinia

2 tl suolaa

6 punajuurta (raakaa)

8 porkkanaa

2 fenkolia

4 valkosipulinkynttä

2 sipulia

Valmista ensin mausteöljy sekoittamalla ainekset keskenään isossa kulhossa.

Pese ja kuori juurekset ja leikkaa ne samankokoisiksi tikuiksi. Kuori sipulit ja valkosipulit. Pilko sipulit: keltasipuli lohkoiksi ja valkosipuli pieniksi palasiksi. Paloittele fenkolit (ota kanta pois, kaiken muun saa käyttää)

Lisää kaikki pilkotut raaka-aineet mausteöljyn joukkoon ja sekoita. Levitä uunipelleille leivinpaperin päälle tasaiseksi kerrokseksi.

Paista uunissa 225-asteessa noin 25 minuuttia kunnes ne ovat lähes pehmeitä ja kypsiä. **Varo etteivät juurekset pääse liian pehmeiksi.**

Vilho-pähkinäsalaatti (14 henkilölle)

100 g Vilho -juustoa
Erilaisia salaatteja
1 ruukku rucolasalaattia
1 ruukku basilikaa
1 rasia kirsikkatomaatteja

kastike:

½ dl vaaleaa balsamiviinietikkaa
½ dl hunajaa
1 hienonnettu valkosipulinkynsi
1 dl rypsiöljyä
suolaa
mustapippuria

100 g pähkinöitä

Valmista kastike sekoittamalla raaka-aineet sauvasekoittimella, maista ja mausta!

Pese salaattit ja linkoa kuivaksi. Pese myös tomaatit. Laita tarvittaessa kaikkia raaka-aineita kahteen kerrokseen.

Tee salaateista ja osasta yrteistä (jätä osa koristeeksi) salaattipeti tarjoiluvadille. Salaatit kannattaa leikkaamiseen sijaan repiä paloiksi. Puolita tomaatit (tai neljään osaan, mikäli ovat kovin isoja) ja lisää salaattiin. Rouhi pähkinöitä hieman pienemmiksi ja lisää salaatin joukkoon.

Höylää juusto ohuiksi lastuiksi perunankuorimaveitsellä salaatin päälle ja koristele loppuilla basilikan ja rucolan lehdillä.

Valuta kastiketta salaatin päälle ennen tarjoilua

Marjatrifle kinuskilla (14 henkilölle)

6 dl kermaa
0,5 prk (à 180g) maustamatonta tuorejuustoa
2 tl vaniljasokeria (+ lisää tarvittaessa)
0,5 dl sokeria (+ lisää tarvittaessa)
riipaus suolaa
8 dl pakastemarjoja
sokeria marjoille
kaurakeksejä
pensasmustikoita

Kinuski:

2 dl kermaa
2 dl fariinisokeria

Valmista kinuski:

Mittaa kattilaan kerma ja fariinisokeri. Kuumenna, kunnes seos kiehuu. Alenna lämpöä noin keskiteholle (kinuski saa kiehua koko ajan siten, että se vähän poreilee). Jatka keittämistä välillä sekoitellen n. 15-20 minuutin ajan.

Sulata marjat ja lisää joukkoon sokeria maun mukaan.

Lisää kerman joukkoon tuorejuusto (heti), sokeri, vaniljasokeri ja ripaus suolaa ja vatkaa kerma melko kovaksi vaahdoksi. Maista ja lisää tarvittaessa sokeria. Laita kerma pursotinpussiin.

Murskaa kaurakeksit käsin. Laita lasien pohjalle keksimurua. Lisää keksimurun päälle marjoja (ilman mehua). Pursota marjojen päälle kermaa. Toista lisäämällä aineksia kerroksittain laseihin.

Lisää päällimmäisen kermakerroksen päälle pestyt pensasmustikat. Ennen tarjoilua valuta päällimmäiseksi kinuskia.

Laita lasit tekeytymään jääkaappiin. Valuta valmis kinuski jälkiruokien päälle juuri ennen tarjoilua.