



Jaa kokkausmuistosi ja herkulliset ruokakuvat
Instagramissa #tilaisuusvillasofia

Kesä Grillaten

Nizzan salaatti grillatulla lohella

Orzopasta-kesäkurpitsa-halloumjuustosalaatti

Broiler gyros

Grillatut pitaleivät

Tzatziki

Kokonaisena grillattu karitsan karee

Maustevoit: tuoreysteillä ja merisuolalla

Raparperi-Brita

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Nizzan salaatti grillatulla lohella (14 henkilölle)

800 g	lohta
1 kg	uusia perunoita
8 kpl	kananmunia
1 prk	kalamata oliiveja
250 g	vihreitä papuja
8 kpl	tomaattia
6 kpl	sydänsalaattia
1 prk	anjovista
2,5 tl	suolaa ja pippuria
2 ruukkua	lehtipersiljaa koristeluun

Kastike:

2 rkl	dijon-sinappia
3 kpl	valkosipulinkynttä
1 rkl	sitruunankuorta
3 dl	oliiviöljyä
3 rkl	balsamiviinietikkaa
3 rkl	sitruunamehua
2 rkl	sokeria
1,5 tl	suolaa
1,5 tl	rouhittua mustapippuria

Pese uudet perunat hyvin. Keitä perunat kypsiksi (varo keittämästä liikaa). Jäähdytä jääkaappikylmiksi. Keitä kananmunat. Kuori jäähtyneet kananmunat ja leikkaa lohkoiksi. Laita pavut kattilaan ja kattilan pohjalle tilkka vettä. Keitä muutama minuutti.

Tee kastike. Kuori valkosipuli ja leikkaa se pieniksi palasiksi. Pese sitruuna ja raasta kuoren keltainen osa. Purista tämän jälkeen sitruunasta mehu talteen. Laita kulhon pohjalle sinappia, hienonnettu valkosipuli ja sitruunankuori. Kaada öljy ohuena nauhana samalla koko ajan sekoittaen. Lisää etikka ja

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

sitruunamehu. Mausta sokerilla, suolalla ja mustapippurilla. Laita kylmään maustumaan.

Leikkaa pestyt tomaatit lohkoiksi ja ne vielä puoliksi.

Tee muutama poikittaisviilto loheen ja mausta kala suolalla ja pippurilla Laita folio kaksin kerroin ja laita maustettu kala sen päälle. Käänä folion reunat, jolloin kalan rasva ei pääse valumaan grilliin. Grillaa lohi miedolla lämmöllä (n. 170-180 astetta), noin 15-20 minuuttia (riippuen kalan paksuudesta ja koosta). Grillaa myös keitetyt perunat sekä wokkaa pavut grillin wokkipannussa nopeasti. Jäähdytä perunat ja viipaloi ne.

Pese salaatti ja linkoa se kuivaksi. Revi hyvin kuivattu salaatti tarjoiluvadin pohjalle. Kokoa muut salaatin raaka-aineet kerroksittain. Jätä kananmunan puolikkaat päällimmäiseen kerroksen. Pirskottele kastiketta kerrosten väliin.

Orzopasta-kesäkurpitsa-halloumjuustosalaatti (14 henkilölle)

1 pss	orzopastaa
5 kpl	pienää kesäkurpitsaa
4 kpl	luomu sitruunaa
800 g	halloumjuustoa
	öljyä viipaleiden voiteluun

Kastike:

2,5 dl	oliiviöljyä
2½ tl	suolaa
1 rkl	sokeria
2½ tl	mustapippuria
vajaa 1dl	sitruunamehua
1,5 ruukkua	minttua

Keitä orzopasta kypsäksi suolalla maustetussa vedessä (2 tl suolaa / 2 l vettä).

Leikkaa kesäkurpitsat pituussuunnassa ohuiksi viipaleiksi. Sivele kesäkurpitsaviipaleet oliiviöljyllä. Pese sitruunat hyvin ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Huuhtelee juustosta ylimääräinen pinta-suola kylmällä vedellä. Leikkaa juusto noin puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi.

Tee kastike: Laita kulhoon desi öljyä sekä mausteet. Purista joukkoon vajaa dl sitruunamehua.

Grillaa kesäkurpitsa- ja sitruunaviipaleita keskilämmöllä noin 3 minuuttia. Käännä viipaleita kerran grillauksen aikana. Sivele juustoviipaleet öljyllä juuri ennen grillausta. Grillaa myös juustoviipaleita muutama minuutti ja käännä niitäkin kerran grillauksen aikana.

Pilko grillatut juusto- ja kesäkurpitsaviipaleet pienemmiksi. Hienonna minttu. Jos varret ovat hentoiset, voit käyttää myös ne. Paksut, puisevat varret kannattaa jättää käyttämättä.

Sekoita kastike ja minttu orzon joukkoon. Kääntelee joukkoon varovasti myös kesäkurpitsa-, sitruuna- ja halloumjuustoviipaleet.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Broileri gyros (14 henkilölle)

1,8 kg	broilerin paistileikkeitä
1 rkl	suolaa
1rkl	jauhattua mustapippuria
3 rkl	sitruunamehua
3 rkl	öljyä
3 rkl	vaalea balsamiviinietikkaa
1 rkl	oreganoa
1 rkl	paprikajauhetta
1 rkl	timjamia
6 kpl	valkosipulinkynttä
7 kpl	tomaattia
3 kpl	punasipulia
1,5 kpl	jäävuorisalaattia

Sekoita kulhossa sitruunanmehu, öljy, balsamiviinietikka ja mausteet. Kääntele paistileikkeet mausteöljyssä ja anna marinoitua noin puoli tuntia huoneenlämmössä.

Viipaloi tomaatit ja punasipulit, sekä pilko salaatti valmiiksi ennen grillausta.

Grillaa broilerit kypsiksi ja viipaloi hieman jäähtyneinä.

Täytä pitaleivät tzatzikilla, kasviksilla ja broilerilla.

Pitaleivät (14 henkilölle)

6-8 dl	kädenlämpöistä vettä
1 pkt	hiivaa
2 tl	suolaa
1 tl	leivinjauhetta
2 rkl	sokeria
1 kg	durumvehnäjauhoja

Lisää hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola ja sokeri. Sekoita jauhojen joukkoon leivinjauhe ja lisää jauhot pienissä erissä. Kohota kaksinkertaiseksi. Kauli piirakkapulikalla n. 15 cm halkaisijaltaan ja n. 0,75 cm paksuisia leipiä. Anna nousta liinan alla.

Paista pitaleivät kuumassa grillissä molemmin puolin, kunnes pintaan muodostuu tummia täpliä. Peittele valmiit pitaleivät leivinliinalla.

Tzatziki (14 henkilölle)

1½	kurkkua
6 dl	kreikkalaista jogurttia
2 ruukkua	hienonnettua minttua
6	valkosipulinkynttä
1½ tl	suolaa
1 tl	rouhittua mustapippuria
(1 rkl	sokeria tai hunajaa)

Raasta kurkku. Valuta kurkkuraaste ja jogurtti siivilässä. Kuori valkosipulit ja hienonna pieneksi. Hienonna myös minttu.

Nosta valunut kurkkuraaste ja jogurtti kulhoon ja sekoita joukkoon hienonnettu valkosipuli sekä suola ja pippuri. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa lisää. Anna maustua viileässä.

.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Kokonaisena grillattu karitsan karee (14 henkilölle)

2,8 kg karitsan kareita tai 2,5 kg karitsan ulkofileitä

Sivele kokonaiset karitsan kareet öljyllä. Kuumenna grilli ensin kuumaksi ja pudota sen jälkeen keskilämmölle. Aseta karee grilliin ja sulje kansi. Käännä muutaman minuutin kuluttua, kun paistopinta on muodostunut. Säädä grillin lämpö tarvittaessa pienemmälle ja jatka kypsennystä n. 15 min/puoli. Ota liha grillistä ja mausta suolalla ja rouhi mustapippuria päälle. Anna vetäytyä muutama minuutti ennen leikkaamista.

Ulkofileitä käytettäessä grilla pari minuuttia kuumassa grillissä ja laske sitten lämpötilaa ja jatka grillausta 3-5 min. Anna vetäytyä ennen leikkaamista.

Maustevoi (14 henkilölle)

250 g pehmeää voita
1 ruukku tuoretta basilikaa
1 prk aurinkokuivattua tomaattia

250 g pehmeää voita
karkeaa merisuolaa
¼ ruukku tuoretta timjamia

Maustevoi onnistuu helposti sauvasekoittimella, kun laittaa valutetut tomaatit, basilikan ja pehmeän voin kulhoon.
Merisuola ja tuore hienonnettu timjami kannattaa vaivata voin joukkoon käsin, jotta suolan rakenne ei rikkoonnu.

Voit tarjoilla maustevoin normaaliin tapaan kulhosta, tai tehdä siitä tuorekelmun avulla pötkön. Kun pötkö on jähmettynyt jääkaapissa puoli tuntia, voit poistaa kelmun ja leikata voista kiekkoja ja nauttia grillatun lihan kanssa.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Brita-kakku (pellillinen, 12 henkilöä)

Pohja:

125 g	voita
1 dl	sokeria
2	keltuaista
1½ dl	vehnäjauhoja (kun haluat kakusta gluteenittoman, korvaa vehnäjauhot perunajauhoilla samassa suhteessa)
2 tl	leivinjauhetta
1 dl	laktoositonta maitoa

Marenki:

6	valkuaista (voit käyttää tähän pohjasta jääneet valkuaiset)
noin 4-5 dl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria
50 g	mantelilastuja

Raparperitäyte:

8 dl	raparperipaloja
2 dl	sokeria
tilkka	vettä
2 dl	laktoositonta vispikerma
0,5 prk	tuorejuustoa
riipaus	suolaa
4 rkl	sokeria
riipaus	vaniljasokeria

Koristeeksi tuoreita marjoja

Pohja:

Sekoita pohjan kuivat aineet keskenään (vehnäjauho+leivinjauho). Vaahdota voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää vaahdon joukkoon keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun. Säästä valkuaiset marenkiin. Sekoita kuivat aineet voi-sokeriseoksen joukkoon vuorotellen maidon kanssa. Levitä taikina tasaisesti leivinpaperilla vuoratulle uunipellille (25x30cm). Kypsennä pohjaa uunissa keskitasossa 180 astetta noin 10minuuttia.

Tilaisuus Villa Sofia Oy, Kullervonkatu 28, Tampere

www.tilaisuus.fi, info@tilaisuus.fi, 010 322 5800

Instagram: tilaisuusvillasofia

Facebook: tilaisuusvillasofia

Marenki:

Erottele keltuaiset ja valkuaiset (käytä myös pohjasta jääneet valkuaiset).

HUOM! Kun tehdään marenkia, valkuaisten joukossa ei saa olla yhtään keltuaista. Kun olet erotellut keltuaiset ja valkuaiset (keltuaisilla ei tehdä enää mitään), vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää vaahdotuksen aikana sokeri pienissä erissä koko ajan samalla vatkatén. Vatkaa valkuaisvaahtoa niin kauan, että se pysyy kulhossa, vaikka kääntäisit kulhon ylösalaisin. Levitä marenki kypsän pohjan päälle ja ripottele pinnalle mantelilastut. Paista pohjaa vielä noin 15 minuuttia uunin keskitasossa 175 astetta, kunnes pinta on kauniin ruskea. Jäähdytä.

Täyte:

Kuori ja paloittele raparperit kuori. Laita raparperit, sokeri ja tilkka vettä kattilaan. Pehmitä seosta noin 5-8minuuttia. Jäähdytä ja valuta ylimääräinen neste pois (hyödynnä neste esim. kiisseliin).

Lisää kerman joukkoon tuorejuusto, sokeri ja ripaus suolaa. Vatkaa kovaksi vaahdoksi. Maista ja lisää tarvittaessa sokeria vaahdotuksen loppuvaiheessa.

Kokoa kakku toisen pohjan päälle. Lisää ensin kermavaahto ja sen päälle raparperihilloke. Nosta päälle marenkikansi ja koristele tuoreilla marjoilla.