

## **KEKRIMENU** (4:lle)

### **Vuohenjuustotoast salaattipedillä Paahdettua lampaankyljystä Omenanyytti vaniljakastikkeella**

#### **Vuohenjuustotoast salaattipedillä ja yrttiöljy**

200 g vuohenjuustoa  
200 g grahampaahtoleipää  
250 g erilaisia salaatteja (jääsalaatti, tammenlehvä, rucola...)  
50 g pinjansiemeniä  
1,5 dl rypsiöljyä  
50 g persiljaa  
2 rkl hunajaa

Leikkaa vuohenjuustosta 50g painoisia siivuja ja paahtoleivästä juuston kanssa saman kokoisia ympyröitä.

Valmista yrttiöljy: sekoita tehosekoittimessa persilja, 1 dl öljyä ja 50 g salaattia sileäksi kastikkeeksi. Paahda leipäviipaleet rapeiksi ja pinjansiemenet kevyesti. Voitele paahtoleipäviipaleet yrttiöljyllä ja nosta juustosiivut viipaleille. Sivele päälle hunajaa. Lämmitä vuohenjuustotoastit niin että pinta ruskistuu hieman ja juusto lämpenee. Revi salaatit kevyesti ja kiillota ne öljyssä.

Kokoa annos: Aseta salaattia lautaselle. Nosta paahtunut toast salaatin päälle. Ripottele pinnalle paahdettuja pinjansiemeniä ja viimestele yrttiöljyllä.

#### **Paahdettua lampaankyljystä, puolukka-sienikastike, uunijuurekset ja punajuuriduchesse**

##### **Paahdettu lampaankyljys**

800 g lampaankareta

Leikkaa kareet paloiksi ja nuiji kyljykset kevyesti.

##### **Puolukka-sienikastike**

1 dl puolukoita  
1 dl suppilovahveroita  
1 dl demi glace -pohjaa  
1 tl hunajaa  
tilkka kermaa, maizena

Murena sienet kastikepohjan sekaan ja keitä kunnes sienet pehmenevät. Lisää puolukat ja hunaja ja keitä hetki. Pehmennä kastike kermalla ja suurusta tarvittaessa.

## **Uunijuurekset**

200 g porkkanaa  
200 g naurista  
200 g keltajuurta  
200 g lanttua  
200 g palsternakkaa  
2 rkl kirkastettua voita  
2 rkl hunajaa, suolaa, mustapippuria

Kuori ja puhdista juurekset. Leikkaa juureksista tasakokoisia ”pölkkyjä” (0,5cm x 0,5cm x 5cm), sivele niiden päälle kirkastettua voita ja hunajaa sekä mausta suolalla ja pippurilla. Paahda juurekset uunissa 200 astetta / 8 min.

## **Punajuuriduchesse**

300 g punajuurta  
1 keltuainen  
20 g voita  
suolaa, valkopippuria, muskottipähkinää

Kuori punajuuret, keitä ylikypsiksi ja soseuta sekä lisää keltuainen, voi ja mausteet. Laita massa pursotinpussiin ja pursota leivinpaperin päälle pieniä ruusukkeita (halkaisija n.2 cm)

Paista ruusukkeet kauniin värisiksi uunissa (180 astetta / 6 min)

Kokoa annos: Paahda kyljykset parilalla. Annostele lautaselle 1dl kastiketta, 200 g juureksia, 1–2 duchesse-ruusua sekä 4–5 lampaankyljystä

## **Omenanyytti vaniljakastikkeella**

### **Omenanyytti**

400 g lehtitaikinalevyjä (yht.4kpl)  
0,5 dl vehnä jauhoja  
4 pientä omenaa  
1,5 dl fariinisokeria  
0,7 dl Calvadosia  
1 rkl voita, 2 tl kanelia  
kananmuna voiteluun

Nosta taikinalevyt pöydälle leivinpaperin päälle sulamaan. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Kuori omenat ja poista siemenkodat. Sekoita fariinisokeri ja calvados keskenään. Voitele 4 annosvuokaa. Kauli kohmeiset taikinalevyt neliöiksi (20 x 20 cm), nosta vuokiin ja painele vuokien reunoille. Nosta omenat vuokiin ja valuta muutama teelusikallinen fariinisokeri-calvadosseosta omenoiden pinnalle. Annostele nokare voita omenoille ja ripottele päälle kanelia. Nosta taikinan kulmat omenoiden päälle tiiviiksi nyytiksi, voitele nyytit kananmunalla ja paista 20–25 min.

### **Vaniljakastike**

2 dl maitoa  
2 dl kermaa  
1 vaniljatanko  
5 keltuaista  
100 g sokeria

Kiehauta maito, kerma ja halkaistu vaniljatanko. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Kaada kiehuva maitoseos ohuena nauhana munavaahdon sekaan. Kypsennä massa vesihauteessa 82-asteiseksi. Siivilöi kastike ja jäähdytä nopeasti. Kokoa annos