



## RUOKAISA BLOODY MARY

**Bloody Mary** on tomaattimehusta, vodkasta ja erilaisista mausteista sekoitettu alkoholijuoma. Drinkin mausteista yleisimpiä ovat worcesterinkastike, tabasco, lihaliemi, retikka, varsiselleri, suola, mustapippuri, cayennepippuri ja sitruunamehu. Drinkki alkoholittomana on Virgin Maryi.

Varsiselleri on perinteinen sekoitustikka.

Useimmin drinkin keksijäksi mainittu baarimikko on Fernand Petiot, joka työskenteli Pariisissa Harry's New York Barissa 1920-luvulla, ja muutti sieltä New Yorkiin 1934vieden reseptin mukanaan. New Yorkin versioon hän lisäsi enemmän mausteita.

Drinkin nimen alkuperästä ei olla yksimielisiä. Nimi "Bloody Mary" on yhdistetty useisiin historiallisiin henkilöihin – joista Englannin kuningatar Maria I lienee tunnetuin – ja kansantaruihin. Jotkut uskovat drinkin olevan nimetty näyttelijä Mary Pickfordin mukaan, jotkut taas chicagolaisbaari Bucket of Bloodissa työskennelleen Mary-nimisen tarjoilijan mukaan





## SIENILASAGNE



### Kastike

150 g pinjansiemeniä  
noin 12 aurinkokuivattua tomaattia (ilman öljyä)  
2 kourallista tuoreita yrttejä esim. basilikaa  
2 valkosipulinkynttä  
mustapippuria, suolaa ja vettä sen verran kuin tarve vaatii

### Lasagne

2 isoa kesäkurpitsaa siivutettuna ohuiksi siivuiksi esim. juustohöylällä  
250 g tuoreita sieniä ohueksi siivutettuna  
2 punasipulia hienonnettuna  
2 rkl sitruunamehua  
mustapippuria, suolaa ja nippu tuoreita yrttejä hienonnettuna  
100 g babypinaatinlehtiä ja koristeeksi versoja ja ituja

### Valmistusohjeet

Hienonna kastikkeen ainekset tehosekoittimessa tahnaksi, lisää vettä sen verran, että kastikkeesta tulee juoksevaa.

Siivuta kesäkurpitsa pitkittäin ohuiksi siivuiksi. Siivuta sienet ja hienonna sipuli. Sekoita sienet ja sipuli keskenään. Purista päälle sitruunamehua ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna maustua hetki.

Kokoa lasagnet annosvuokiin laittamalla vuorotellen kerroksittain kesäkurpitsasiivuja, pinaatinlehtiä, kastiketta ja sienisipuliseosta. Koristele annokset tuoreilla versoilla, iduilla ja tomaatilla.



## TARTARPIHVI



Naudan ulko- tai kulmapaistia

Suolaa, Mustapippuria ja öljyä

Kananmunan keltuaisia, Punajuurikuutioita, Herkkukurkkukuutioita ja Kapriksia

Poista lihasta kaikki kalvot. Pane pieneksi kuutioitu liha monitoimikoneeseen. Se muuttuu hyvin raastetun lihan oloiseksi muutamassa sekunnissa. Käy lihamassa vielä läpi ja nypi pois valkoiset kalvot.

Lisää sekaan suolaa ja mustapippuria.

Lurauta sekaan jonkin verran öljyä. Näin massasta tulee hieman liukkaampaa ja suutuntumasta tulee parempi. tryffelillä tai chilillä maustettua öljyä. Sekoita ainekset ja anna hetki maustua kylmässä.

Muotoile pienet pihvit, aseta lautaselle ja paina päälle pieni kuoppa. Laita kuoppaan raaka keltuainen. Aseta lautaselle lisäkkeeksi punajuuri- ja herkkukurkkukuutioita sekä kapriksia.

Voit myös sekoittaa lihan ja lisäkkeet keskenään ja muotoilla niistä kauniit pihvit. Lisäkkeet sekoitetaan hetkeä ennen tarjoilua, jotta niiden maku erottuu syötäessä.



## TONNIKALATARTAR - neljälle

340 g erittäin tuoretta tonnikalaa  
2 rkl hienonnettuja kapriksia  
2 rkl oliiviöljyä, extra virgin  
2 rkl raastettua, tuoretta inkivääriä  
sormisuolaa  
1 rkl mustia seesaminsiemeniä

1 kypsä avokado  
2 tl japanilaista soijaa  
2 tl puristettua limemehua  
1 tl wasabia tuubista

Tarjoiluun japanilaista soijaa maun mukaan

Kuutioi tonnikala pieneksi. Hienonna kaprikset. Kuori ja raasta inkivääri. Sekoita tonnikala ja kapris oliiviöljyn, inkiväärin ja suolan kanssa.

Repäise iso arkki alumiinifoliota ja taita se kaksin kerroin. Laita paksu nauha tonnikalatartaria arkin toiseen päähän. Kääri tiukaksi rullaksi, halkaisijaltaan n. 3 cm, ja kääri folion päät yhteen kuin karamellipaperi. Toista lopulla tonnikalaseoksella. Laita rullat pakastimeen tunniksi.

Ota rullat pakkasesta ja poista folio. Ripottele rullille seesaminsiemeniä ja taputtele siemenet kiinni. Paloittele rullat n 3 cm paksuisiksi viipaleiksi. Halkaise avokado ja poista kivi. Muussaa hedelmäliha soijan, limemehun ja wasabin kanssa. Asettele tartarit lauaselle, koristele avokadoseoksella. Tarjoile soijan kera.



## RAAKASUKLAAKAKKU

**Pohja:** 5 dl pekaani- tai saksanpähkinöitä  
5 dl aurinkokuivattuja, kivettömiä taateleita (pehmeitä)  
2 rkl raakakaakaojauhetta  
1 rkl kylmäpuristettua kookosöljyä sulatettuna

**Täyte:** 2 dl taateleita  
2 rkl kylmäpuristettua kookosöljyä sulatettuna  
½ tl kanelia  
noin 1 dl vettä

**Kuorrutus** 1 dl kookosöljyä sulatettuna  
2 dl raakakaakaojauhetta  
½ dl agavesiirappia  
2 rkl vettä

**Koristeluun:** 125 g vadelmia ja mintun oksia

Tee pohja. Murskaa pähkinät pieneksi muruksi tehosekoittimella. Lisää taatelit, raakakaakaojauhe ja kookosöljy. Hienonna tasaiseksi.

Pingota leivinpaperi noin 18 cm:n kokoisen irtopohjavuoan pohjalle. Painele seos vuoan pohjalle ja muutaman sentin korkeudelta myös reunoille. Laita vuoka jääkaappiin siksi aikaa, kun valmistelet täyteen.

Valmista täyte.

Mittaa taatelit, kookosöljy, kaneli ja noin vajaa desi vettä tehosekoittimeen. Aja paksuhkoksi, tasaiseksi tahnaksi. Lisää tarvittaessa sen verran vettä, että koostumus on kiinteä mutta helposti levittyvä. Lusikoi täyte pohjalle ja laita takaisin jääkaappiin.

Tee kuorrutus. Mittaa kookosöljy, kaakaojauhe, siirappi ja vesi kulhoon. Vatkaa tasaiseksi. Levitä kuorrutus kakulle. Laita kakku jääkaappiin vähintään tunniksi tai kunnes kuorrutus on jähmettynyt.

