

Äitienpäiväkassin raaka-aineet ja lämmitysohjeet

Tomaattisalaatti (100g)

kirsikkatomaatti, basilika, suola, oliiviöljy

Valmis syötäväksi!

Burrata (60g)

Burrata, oliiviöljy, suola, pippuri

Valmis syötäväksi!

Graavattu naudan marmoriulkofile (40g)

Naudan ulkofilettä, sokeria, suolaa, mustapippuri

Valmis syötäväksi!

Rieslingissä haudutettu Niittylinnun luomukana (n. 300g)

Kanankoipi, riesling-valkoviini, porkkana, purjo, varsiselleri, valkosipuli, laakerinlehti, salottisipuli, rakuuna, timjami, persilja, suola, pippuri, kerma, vehnä jauho, voi

Lämmitä laittamalla pussi kuumaan vesihauteeseen 20-30 minuutiksi. Kun annos on kuuma, nosta pussi varovasti, kuivaa ja leikkaa pussista pääty pois, valuta annos tarjoiluastiaan.

Parsariisi (180g)

Basmatiriisi, sitruuna, voi, suola, persilja, parsa, laakerinlehti

Kiehauta kattilassa tilkka vettä ja höyrytä riisi lämpimäksi. Vaihtoehtoisesti riisin voi mainiosti lämmittää mikroaaltouunissa.

Manteliraparperikakku (100g)

Manteli, sokeri, voi, kananmuna, vehnä jauho, raparperi

Valmis syötäväksi

Vaniljakastike (40g)

Kerma, maito, sokeri, kananmunan keltuainen, vaniljatanko

Valmis syötäväksi!

Kiitos tilauksesta ja ihanaa äitienpäivää!

Yst. Pontus

