

BERNER JOULUTARINA 2020 MENU



PIKKELIKIMARA

Inkivääriporkkana

100g porkkanaraastetta

0,5 dl 1-2-3 liemi

1 rkl Rajamäen Luomu Liquid Inkivääriä

Paahdettua Paprikaa ja Oreganoa

100 g Paahdettuja paprikapaloja (paahda uunissa kuoritut paprikat niin, että pintaan tulee ruskeita pilkkuja)

0,5 dl 1-2-3 liemi

1 rkl Rajamäen Luomu Liquid Oreganoa

Sipulia punaista ja valkoista

100 g Punasipulirenkaita

0,5 dl 1-2-3 liemi

1 rkl Rajamäen Luomu Liquid valkosipulia

Silliä ja Chiliä

100 g Suolattua silliä viipaleina

10 g sipulikuutioita

0,5 dl 1-2-3 liemi

2 rkl Rajamäen Luomu Liquid Chiliä

Valmistusohje kaikille pikkeleille:

1-2-3 Rajamäen pikkelöintiliemi

Kiehauta kerralla isompi erä

2 dl Rajamäen Väkiiviinaetikkaa

4 dl sokeria

6 dl vettä

Kiehauta ainekset niin, että sokeri on kokonaan liuennut.

Lisätään ainekset luetellussa järjestyksessä purkkiin. Liemi saa olla lämmin.

Laita tiiviisti suljetut ja jäähtyneet purkit jääkappiin. Tuotteet ovat valmiita tarjoiltavaksi vuorokauden kuluttua.



PESTOKIRJOLOHI A LA SACLÀ

1 kg Kirjolohifile ruodoton
1 rkl Rajamäen Omenaviinietikka pastöroimaton
1 rkl Kikkoman Ponzu sitrus -soijakastiketta
3 rkl Saclà Pesto Genovese
6 kpl sitruunalohkoja (1 kpl sitruuna pink tiger)

Laita kirjolohi voideltuun (esim. rypsiöljy) paistovuokaan nahkapuoli alaspäin. Tee 6 poikittaisviiltoa kalaan. Sivele etikka ja soija pintaan seuraavaksi sivele pesto lohien pintaan. Laita sitruunalohkot kuoripuoli ylöspäin viiltoihin. Paista 120 C asteessa 20 min tai kun lohien sisälämpötila 45-60 C astetta.

POSSUNNISKAA TERIYAKI SESAM

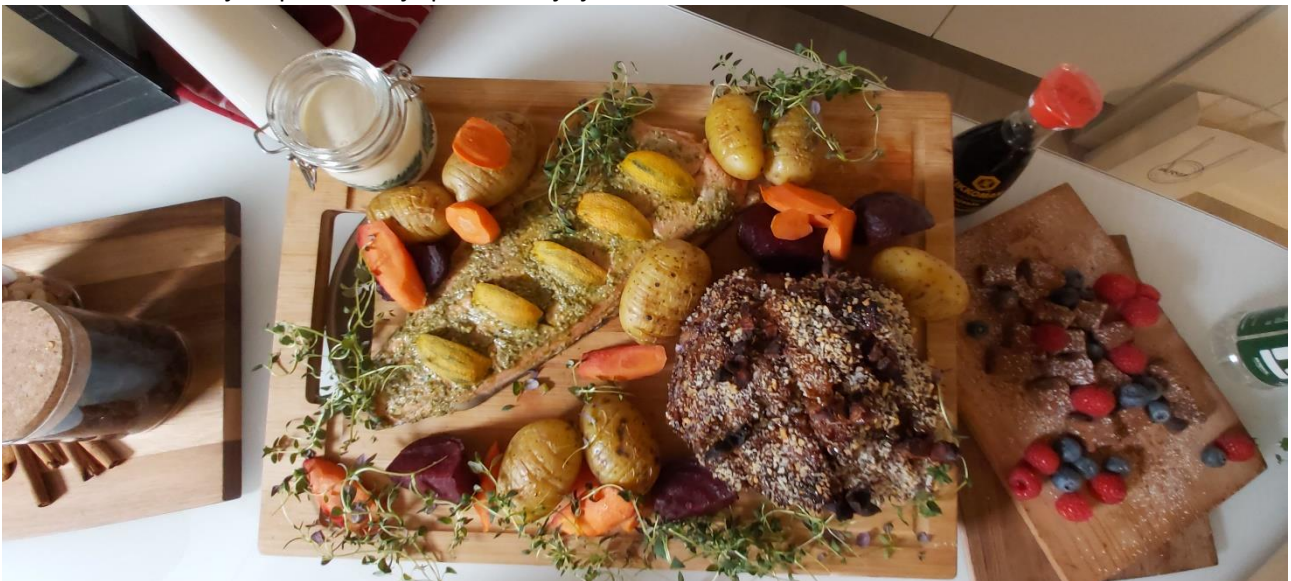
1 kg Possunniskaa
1 rkl Rajamäen Omenaviinietikka pastöroimaton
2 rkl Kikkoman Teriyaki BBQ paahdettu sesam
0,5 dl Panko- tai korppujauhoja
6 Tähtianista koristeeksi

Laita possunniska voideltuun (esim. rypsiöljy) paistovuokaan. Tee veitsellä pintaan ristikkäin n. 0,5 cm syviä ja 2 cm välein viiltoja. Sivele etikka ja Kikkoman teriyaki kastike lihan pintaan. Paista 120 C asteessa, kunnes sisälämpötila 60 C astetta. Lisää jauhot ja tähtianikset pintaan. Paista samassa lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on 70 C astetta.

SOIJA – WASABISMETANA

2 dl smetanaa
2 rkl Kikkoman Soijaa
1 rkl Wasabi tahnaa

Sekoita ainekset keskenään ja kastike on heti tarjoiluvalmis. Tarjoile kylmänä.
Lisukkeena voit tarjota paahdettuja perunoita ja juureksia.



SOIJA-CHILI SUKLAAKONVEHDIT

140 g tummaa suklaata

60 ml kermaa

2 tl luonnollisesti valmistettua Kikkoman-soijakastiketta

1 tl Rajamäen Luomu Liquid Chiliä

2–3 rkl kaakaojauhetta

Pilko suklaa suurehkoiksi paloiksi ja sulata suklaa vesihauteessa. Sekoita joukkoon kerma ja soijakastike sekä Chili. Kaada suklaaseos tuorekelmulla vuorattuun vuokaan (n. 10 x 10 cm), peitä kelmulla ja nosta jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.

Irrota suklaaseos vuoasta, leikkaa n. 2 x 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ja pyörittele kuutiot kaakaojauheessa. Koristele mintulla ja tarjoa halutessasi tuoreiden marjojen kanssa.



RAJAMÄEN KANELIGLÖGI

2 rkl Rajamäen pastöroimatonta lämmin kaneli omenaviinietikkaa

1 litra Vaaleaa glögiä tai omenamehua

1 tähtianis/ kuppi (tai niin monta kuin haluaa)

1 kanelitanko/ kuppi

Kiehauta vaalea glögi tai mehu kattilassa. Lisää sekaan Rajamäen pastöroimatonta omenaviinietikka. Kaada juoma laseihin kanelitangon ja tähtianiksen päälle.

