



Menu

Lohiceviche

Chicken tinga tacos, guacamole ja pico de gallo –salsa

Fresas con crema

Lohiceviche

300 g lohta (kasvisversioon tofua tai vatkista)

2 limeä

1 punainen chili hienonnettuna

1 punasipuli hienonnettuna

riipaus sokeria

2 rkl rypsiöljyä

1 rkl hienonnettua tuoretta korianteria

suolaa, mustapippuria myllystä

tortilla chipsejä

1. Poista lohesta ruodot ja kuutioi pieniksi kuutioiksi.
2. Purista limen mehu. Lisää hienonnettu punasipuli ja chili.
3. Mausta suolalla ja vasta jauhetulla mustapippurilla sekä sokerilla.
4. Lisää liemi kalapalojen sekaan ja anna maustua jääkaapissa noin 20 minuuttia ja lisää öljy sekä hienonnettu korianteri.
5. Tarjoile tortillachipsien kanssa.

Chicken tinga tacos

600 g broilerin paistileikettä (kasvisversioon isoja valkoisia papuja tai tofua)

1 sipuli

3 valkosipulin kynttä

400 g tomaattimurskaa

2–3 rkl chipotle-chiliä adobo-kastikkeessa

1 tl kuivattua oreganoa

1 tl juustokuminaa

1 rkl fariinisokeria tai hunajaa

1 lime

1 rkl öljyä

suolaa

8–12 pientä maissitortillaa

1. Suikaloi sipuli ja hienonna valkosipuli.
2. Kuumenna öljy pannulla. Paista sipulia 3–4 minuuttia. Lisää valkosipuli.
3. Lisää tomaattimurska, chipotle, oregano, juustokumina ja fariinisokeri.
4. Lisää broileri kastikkeeseen. Anna hautua kannen alla miedolla lämmöllä noin 20–25 minuuttia, kunnes kana on kypsää.
5. Nosta kana hetkeksi pois ja revi kahdella haarukalla.
6. Palauta kana kastikkeeseen ja anna kiehua vielä muutama minuutti.
7. Mausta suolalla ja limetin mehulla.
8. Lämmitä tortillat kuivalla pannulla juuri ennen tarjoilua.



Guacamole

2 avokadoa
1 valkosipulinkynsi hienonnettuna
1/2 punainen chili
1 limen mehu
1 rkl oliiviöljyä
hienonnettua korianteria ja lehtipersiljaa
riipaus sokeria
suolaa, mustapippuri

1. Halkaise avokadot ja kaavi sisus.
2. Leikkaa avokadot veitsellä hienoksi tai murskaa haarukalla.
3. Hienonna valkosipuli ja chili.
4. Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Pico de gallo –salsa

2 isoa tomaattia
1 pieni punasipuli hienonnettuna
1 valkosipulinkynsi hienonnettuna
1 punaista chiliä
korianteri
2 limeä
1/4 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria

1. Leikkaa tomaatit puoliksi, poista kanta ja siemenet. Kuutioi tomaatit.
2. Hienonna punasipuli ja valkosipulinkynsi.
3. Poista chilistä kannat ja viipaloi chilit ohuiksi renkaiksi. Hienonna korianteri.
4. Sekoita aineet keskenään.
5. Purista limeistä mehu (n. 4 rkl). Lisää limenmehu, suola ja mustapippuri muiden ainesten joukkoon. Anna salsan maustua huoneenlämmössä.

Tarjoile annoksen kanssa ranskankermaa ja tuoretta korianteria.

Fresas con crema

400 g mansikoita siivutettuna
4 dl ranskankermaa
2,5 dl kondensoitua maitoa
1/2 vaniljatanko halkaistuna
1 limen mehu

1. Sekoita ranskankerma, kondensoitu maito, vaniljatangon sisus ja limen mehu.
2. Lisää mansikat ja annostele lasiin.
3. Koristele ja nauti.