



Ruokaohje: keittiömestari Mårten Skoglund.

Gourmet-lohta Sous-Vide ja
marinoitua kurkkua.

Suussa sulavaa Sous-Vide lohta. Tämä ruokalaji tuo mieleen Aasian. Inkivääri, chili, appelsiini ja soija yhdessä riisiviinietikan sekä seesaminsiemmenten kanssa antavat tälle Sous-Vide-lohiruokalajille selkeän aasianlaisen sävöyksen.

Gourmet-lohta Sous-Vide:

Käytä Sous-Vide-ohjelmaa. Esilämmitä höyryuuni 50 asteeseen. Leikkaa lohi noin 150-175 gramman paloiksi. Laita ne ja tilkka oliiviöljyä vakuumointipussiin. Sulje pussi ja kypsennä Sous-Vide-ohjelmassa noin 40 minuuttia.

Soijareduktio:

Kun lohi kypsyy, valmistaa soijareduktio. Sekoita kaikki ainekset kattilassa. Keitä kokoon, kunnes seos sakenee ja muuttuu kiiltäväksi.

Rapeaa savuporsasta seesamikastikkeella:

Leikkaa savukyljestä näkyvä rasva pois. Leikkaa porsaanliha tämän jälkeen pieniksi kuutioiksi. Paista kuutioita pannulla, kunnes niissä on hieno paistopinta. Ripottele pinnalle sokeria. Anna sokerin sulaa ja karamellisoitua. Sekoita joukkoon etikkaa ja seesaminsiemenet. Keitä nestettä kokoon, kunnes sen koostumus muuttuu karamellimaiseksi. Anna porsaanlihan jäähtyä ennen tarjoilemista.

Marinoitua kurkkua ruohosipuliöljyllä:

Ruohosipuliöljyn voi valmistaa edellisenä päivänä. Kuumenna öljy 70 asteeseen. Tarkkaile lämpötilaa lämpömittarilla. Laita kaikki ruohosipuliöljyn ainekset tehosekoittimeen. Kaada kuuma öljy niiden päälle. Sekoita. Siivilöi lopuksi kahvinsuodattimen tai siiviläkankaan läpi. Säilytä öljyä jääkaapissa pullossa. Kuori kurkku pituussuunnassa. Viipaloi se. Laita kurkkuviipaleet vakuumointipussiin. Lisää joukkoon muutama tippa ruohosipuliöljyä. Sulje pussi Siemens-vakuumointilaatikossa tasolla 3.

Tarvitset seuraavat:

Gourmet-lohen ainesosat:

600 g hyvälaatuaista lohta
1 rkl oliiviöljyä

Soijareduktion ainesosat:

2,25 dl appelsiinimehua
75 ml japanilaista soijakastiketta
75 ml riisiviinietikkaa
3 tl raastettua inkivääriä
2 valkosipulinkynttä raastettuina
1 tl punaista chiliä
5 tl hunajaa

Savuporsaan ja

seesamikastikkeen ainesosat:

150 g savustettua silavakylkeä
5 rkl sokeria
3 rkl valkoviinietikkaa
2 rkl seesaminsiemeniä

Marinoidun kurkun ja

ruohosipuliöljyn ainesosat:

1/2 kurkku
Ruohosipuliöljy:
1/2 dl rapsiöljyä
1/2 dl pinaatinlehtiä
1/2 dl ruohosipulia
1 maustemitta suolaa
Sitruuna