



Ruokaohjeet Siemens-kodinkoneet, kokki Märten Skoglund

Ananasta, vaniljaparfait sekä pistaasi- ja muscovadomuruja

Ananas:

Kuori ananas, poista puumainen keskiosa ja lohko neljään osaan. Aseta ananaslohkot tyhjiöintipussiin. Lisää vaniljan siemenet, sokeri, rommi ja limettimehu. Tyhjiöi vakuumilaatikossa. Sous vide -kypsennä 85 asteessa 25 minuuttia. Anna jäähtyä.

Poista ainekset pussista. Kaada mehut kattilaan ja keitä kokoon siirappimaiseksi seokseksi. Kiillota ananas kaatamalla ananassiirappi päälle tasaisesti.

Pistaasi- ja muscovadomurut:

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää huoneenlämpöinen voi. Sekoita, kunnes rakenne on murumainen. Paista murut leivinpellillä 175 asteessa kullanruskeiksi ja rapeiksi.

Vaniljaparfait:

Sekoita keltuaiset, tomusokeria, vaniljatangon siemenet ja vaniljatuorejuusto (tai -rahka). Lisää kevyesti vatkattu kerma. Sekoita hellävaraisesti sileäksi massaksi. Kaada massa leivontamuottiin. Pakasta vähintään 4 tuntia tai kunnes massa on kiinteää.

Ainekset, 6 annosta:

Ananas

1 ananas
1 vaniljatanko, siemenet raaputettuina
4 tl muscovadosokeria
60 ml tummaa rommia
1 limetin mehu

Pistaasi- ja muscovadomurut

65 g murskattuja pistaasipähkinöitä
½ dl mantelijauhoja
½ dl jauhoja
½ dl muscovadosokeria
60 g suolatonta voita

Vaniljaparfait

3 munankeltuista
½ dl tomusokeria
1 vaniljatanko, siemenet raaputettuina
1,5 dl kermaa kevyesti vatkattuna
1 dl vaniljatuorejuustoa (tai vaniljarahkaa)