

## Cafe Casino Royale

### Reseptit

- Katkarapuleivos
- Broiler-kasvisquiche
- Valkosuklaapannacotta vadelmilla
- Hedelmä-ginot
- Holiton mansikkamargarita
- Holiton omenamartini
- Holiton mustaherukkacollins

### Katkarapuleivos (24 kpl)

Vaaleaa vuoka(paahto)leipää 12 siivua  
2 dl kasvislientä fondista tai kuutiosta  
1 prk kermaviiliä  
200 g katkaraputuorejuustoa  
1 pss katkarapuja  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
200 g isoja katkarapuja  
tilliä  
kurkkua  
jääsalaattia  
tummiä rypäleitä

Tee näin:

Leikkaa leipäsiivuista reunat pois, levitä 6 siivua vieri viereen kelmulla vuorattuun vuokaan. Kostuta leipiä hieman kasvisliemellä ja levitä kermaviiliä muutama ruokalusikallinen leiville. Sekoita tuorejuustoon kevyesti hienonnetut sulatetut ravut ja noin ruokalusikallinen hienonnettua tilliä. Levitä seos leiville ja nostele toinen leipäkerros päälle. Kostuta päällimmäistä leipä kerrosta kevyesti kasvisliemellä ja peitä kelmulla. Laita vuokaan kevyt paino ja laita leivokset vetäytymään kylmään pariiksi tunniksi.

Notkista toinen tuorejuusto lusikalla voimakkaasti sekoittaen. Ota leipä levy pois vuokaan leikkuulaudalle ja poista kelmut. Levitä tuorejuustoa ohut kerros leipälevylle. Leikkaa levy terävällä veitsellä varovasti 24 palaan noudattaen leipäsiivujen rajoja. Sirottele koko levyllä hienonnettua tilliä. Leikkaa kurkusta sieviä pieniä siivuja jotka voit joko taittaa leivokselle tai puolikkaita siivuja jotka on helpompi asetella. Koristele myös kokonaisilla katkoilla ja viinirypäleen puolikkaila/neljänneksillä koosta riippuen. Jääsalaatista saa myös sievää pörhettä leivoksiin!

***Muista: Merenelävien ja maitotuotteiden kanssa noudattaa ehdottomasti kylmäketjua!***

### Broiler-kasvisquiche (1 uunipellillinen)

2 pkt valmista piirakkataikinaa  
600 g broilerin fileetä  
punasipulia  
kolmen värisiä paprikoita  
basilikkaa  
4 dl ruokakermaa  
3 munaa  
suolaa, mustapippuria, timjamia,

Tee näin:

Taputtele sulanut piirakkataikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista broilerfileet kypsiksi ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Leikkaa myös paprikat kuutioiksi ja sipulit ohuiksi lohkoiksi, riivi basilikasta lehdet. Levitä broiler taikinalevylle tasaiseksi kerrokseksi, levitä päälle paprikakuutiot ja sipulit. Sekoita ruokakerman joukkoon munat ja mausteet ja valuta piirakan päälle niin että joka kohtaan riittää mutta ilman että lammikoita muodostuu. Paista 225 asteessa puolisen tuntia. Halutessasi voit ripotella piirakalle ennen paistamista myös (mozzarella)juustoraastetta! Anna jäähtyä kokonaan ja leikkaa pieniksi paloiksi terävällä veitsellä.

### Valkosuklaapannacotta vadelmilla

4 dl kuohukermaa  
4 dl täysmaitoa  
150g valkosuklaata  
5 liivatelehteä  
vaniljaa tangosta tai vaniljasokeria  
noin 250 g vadelmia  
limen kuorta raastettuna  
hunajaa  
tomusokeria

Tee näin:

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Mittaa kerma ja maito kattilaan vaniljan kanssa kummenna kunnes kermamaito kiehahtaa. Sekoita paloitettu valkosuklaa kuumaan kermamaitoon. Sekoita liotetut liivateet kuumaan seokseen, sekoita hyvin.

Kaada seosta pieniin annoskuppeihin, esim. shottilaseihin tai espressokuppeihin. Laita kylmään jäähtymään pariksi tunniksi.

Laita pakastevadelmat kattilaan, raasta joukkoon parin limen kuori ja noin 3 rkl hunajaa ja 3 rkl tomusokeria. Kiehauta seos ja laita jäähtymään.

Annostele vadelmia hyytyneiden pannacottien päälle ja koristele esim kaurakeksin murusilla ja sitruunamelissan lehdillä!

### Hedelmä Ginot

Tuoretta ananasta  
Kiivejä  
Ananaskirsikoita  
Vadelmia  
Tuoreita persikoita  
tomusokeria ja vaniljasokeria  
Valkosuklaata

Leikkaa hedelmät sopiviksi suupalloiksi. Pyöräytä hedelmäpalat tomu- ja vaniljasokeriseoksessa aivan kevyesti ja laita pieniin annosvuokiin hedelmäpaloja ja palojen päälle rouhittua valkosuklaata. Käytä 225 asteisessa uunissa kunnes suklaa hieman sulaa ja saa muutaman ruskean pilkun. Koristeeksi käytä pieni vihreä yrtin oksa.

### **Holiton mansikkamargarita**

500 g pakastemansikoita  
2 limen mehu  
0,5 l appelsiinimehua  
3 rkl tomusokeria  
noin pari desiä vettä

Laita kaikki ainekset blenderiin, sekoita tasaiseksi. Tarjoile kauniista laseista limelohkolla koristeltuna.

### **Holiton omenamartini**

1 l hyvää omenamehua (Tropicana/god morgon, ei mieluusti sameaa)  
1 dl sitruunamehua  
tarpeen mukaan hieman tomusokeria  
jäitä

Sekoita kaikki ainekset jäiden kanssa kannussa. Kaada martinilaseihin ja koristele esim omenankuoren suikaleella tai sitruunasiivulla

### **Holiton mustaherukkacollins**

2 dl hyvää mustaherukkamehutiivistettä  
4 dl karpalomehua  
4 dl vettä  
2 limen mehu  
kivennäisvettä

Sekoita mehutiiviste, karpalomehu, vesi ja limemehu kannussa. Kaada jäillä täytettyihin lasihin noin puoleen väliin, lisää kivennäisvettä maun mukaan. lasiin voi laittaa koristeeksi pari jäistä mustaherukkaa tai yrtinoksan.