

# ETELÄ-POHJALAINEN OSAKUNTA CXIII

20. maaliskuuta 2021

.....

## Menu

(LIHA)

Paahdettu valkosipulikeitto  
Karitsanpotkaa punaviinissä  
Hedelmähyttelö appelsiinikermalla

*Tervehdys!*

*Tämä vuosijuhla menu on suunniteltu Etelä-Pohjalaisen Osakunnan CXIII vuosijuhlaa varten. Menu on vain ehdotus ja juhlaan voi osallistua ilman sitä. Halutessasi voit myös tehdä vain osan ruoista. Reseptit on suunniteltu niin, että annokset voi tehdä pitkälle valmiiksi ennen juhlan alkua ja niitä on helppo varioida itselle ja seurueelleen mieleisiksi. Suosittelemme karitsan marinoimista jo edellisenä iltana. Myös jälkiruoan voi laittaa hyttymään edellisenä päivänä. Menun lopusta löydät myös kauppalistan kaikista tarvittavista aineksista.*

*Nauttikaa juhlista!*

*Terveisin  
Sara Rinne  
Emäntä 2021*

ALKURUOKA

**Paahdettu valkosipulikeitto**

n. 4 annosta / 1 h

**Tarvitset**

*4 kokonaista valkosipulia*

*2 sipulia*

*2 jauhoista perunaa*

*1 rkl voita*

*6 dl vettä*

*1 tl suolaa*

*2 dl kuohukermaa*

*Juureslastuja*

**Valmistus**

Kypsennä kokonaisia valkosipuleita kuorineen 200-asteisessa uunissa leivinpaperin päällä n. 30 min

Hienonna kuorittu sipuli. Kuori ja paloitele perunat. Kuullota sipuleita ja perunoita rasvassa n. 5 min. Lisää vesi ja suola, kuumenna kiehuvaaksi. Keitä n. 5 min.

Kuori valkosipulit kynsistään ja lisää keittoon. Keitä vielä hetki, kunnes perunat ovat kypsiä.

Soseuta keitto. Lisää kerma ja kiehauta. Kuohkeuta keitto sauvasekoittimella.

Annostelu kuppeihin ja ripottele päälle juureslastuja. Tarjoile.

*Resepti: [K-ruoka](#)*

## PÄÄRUOKA 1/2

### Karitsanpotkaa punaviinissä (L, G)

4 annosta / 20 min ja marinointi yön yli, kypsennys n. 3 h

#### **Tarvitset**

*4 karitsanpotkaa*  
*oliiviöljyä*  
*2 sipulia*  
*4 laakerinlehteä*  
*750 ml punaviiniä (esim. Malbec, tai muu täyteläinen ja tanniininen)*  
*2 kanaliemikuutiota*  
*Mintunlehtiä*

#### **Tarvitset marinadiin**

*1 vihreä chili*  
*1 punainen chili*  
*(jos pidät tulisesta ruoasta, lisää chilejä)*  
*2 tl savupaprikajauhetta*  
*2 tl oreganoa*  
*1 tl kuminan siemeniä*  
*2 kanelitankoa, halkaistuna kahtia*  
*3 valkosipulinkynttä kuorittuna ja pilkottuna*  
*oliiviöljyä*  
*suolaa ja pippuria*

#### **Valmistus**

Tee ensin marinadi.

Pilko chilit ja poista siemenet.

Sekoita chilit, savupaprikajauhe, oregano, kuminan siemenet, kanelitangot, valkosipuli, 1 rkl oliiviöljyä ja suolaa ja pippuria keskenään.

Hiero sekoitus tasaisesti karitsan potkiin.

Anna marinoitua jääkaapissa yön yli tai vähintään muutaman tunnin ajan.

Kuumenna uuni 150 asteeseen.

Kuori ja pilko sipuli. Jätä palat isoiksi.

Lämmitä pata liedellä ja lisää pari ruokalusikallista oliiviöljyä. Ruskista karitsaa n. 6 min, kunnes saanut väriä joka puolelta.

Lisää chilit ja kanelitangot marinadista.

Lisää sipulit ja laakerinlehdet ja ruskista n. 2 min.

Lisää punaviini, kiehauta, ja keitä noin 7 min, nestettä haihtuu jonkin verran.

Lisää kanaliemi.

Siirrä pata uuniin ja paista n. 3 tuntia, kunnes liha on kypsää. Tarkista ja kääntelee potkia välillä. Voit myös tarvittaessa valella potkia nesteellä.

Ota pata uunista ja annan potkien vetäytyä hieman. Koristele mintunlehdillä. Tarjoile esimerkiksi keitetyn parsan tai perunasoseen kanssa.

*Resepti muunneltu alkuperäisestä: Gordon Ramsay's Home Cooking*

ALKURUOKA 2/2

### **Keitetty parsa (G)**

n. 4 annosta / 10 min

#### **Tarvitset**

*2 nippua vihreää parsaa  
nokare voita  
riipaus suolaa  
riipaus sokeria*

#### **Valmistus**

Huuhtelee parsat ja napsauta kovat tyvet pois. Kuori hieman tarvittaessa.  
Keitä parsaa kevyesti suolatussa vedessä n. 3–4 min. Käytä niin vähän vettä kuin mahdollista.  
Keittämisen loppuvaiheessa lisää rasva ja ripaus sokeria.



## JÄLKIRUOKA

### Pimm's hedelmähyytelö appelsiinikermalla

6 annosta / 30 min + hyytyminen

#### **Tarvitset hyytelöön**

*3 pussia vegeeliä*  
*4,5 dl sitruunalimonadia (lemonade)*  
*3 dl mansikoita*  
*3 pientä appelsiinia*  
*2 pientä omenaa*  
*1 sitruunan mehu*  
*2 dl Pimm's No. 1*

#### **Tarvitset kermaan**

*2 rkl sokeria*  
*0.5 dl mascarponejuustoa*  
*2 dl kuohukermaa*  
*Mintunlehtiä koristeeksi*

#### **Hyytelön valmistus**

Paloittele kaksi appelsiinia, omenat ja mansikat suupalan kokoisiksi, sekoita keskenään ja lisää puolikkaan sitruunan mehu.

Jaa tasaisesti hyytelömuotteihin tai esimerkiksi lasipikareihin.

Sekoita 3 dl limonadia ja vegegel kattilassa.

Kuumenna kunnes neste kirkastuu. Voit sammuttaa lieden tässä vaiheessa.

Lisää kattilaan loput limonadista, Pimm's ja loput sitruunamehusta. Sekoita.

Kaada hyytelöseos pikareihin tasaisesti mutta nopeasti, vegegel jähmettyy nopeasti.

Anna hyytyä jääkaapissa hetki tai yön yli. Vegegel toimii nopeammin kuin liivate.

## Kerman valmistus

Vatkaa kuohukerma vaahdoksi erillisessä kulhossa.

Purista viimeisen appelsiinin mehu kattilaan.

Lisää sokeri ja keitä noin 5 min, kunnes nestettä on noin kaksi ruokalusikallista.

Sekoita joukkoon mascarpone, seosta ei tarvitse enää kuumentaa.

Lisää seos kerman joukkoon ja sekoita kevyesti.

Koristele hyytelöt kermalla ja mintunlehdillä, tarjoile.

*Resepti muunneltu alkuperäisestä: Gordon Ramsay's Home Cooking*



**Kauppalista:**

*Mansikoita (3 dl)*  
*Appelsiini (3 kpl)*  
*Omena (2 kpl)*  
*Sitruuna (1 kpl)*  
*Minttu (1 ruukku)*  
*Vihreä chili (1 kpl)*  
*Punainen chili (1 kpl)*  
*Valkosipuli (5 kokonaista)*  
*Sipuli (4 kpl)*  
*Perunat (2 kpl)*  
*Vihreää parsaa (2 pkt)*

*4 karitsanpotkaa*

*Voi (1 pkt)*  
*Kuohukerma (4 dl)*  
*Mascarponejuusto (0,5 dl)*

*Juureslastut*

*Vegegel (3 pss)*  
*Oliiviöljy*

*Savupaprikajauhe*  
*Oregano*  
*Kanelitangot (2 kpl)*  
*Kuminan siemenet*  
*Laakerinlehdet*  
*Kanaliemikuutio (2 kpl)*  
*Suola*  
*Pippuri*  
*Sokeri*

*Sitruunalimonadi (4,5 dl)*  
*Pullo punaviiniä (750 ml, esim. Malbec tai muu tanniininen ja täyteläinen)*  
*Pimm's No 1 (Huom! Myydään vain Alkossa)*