



PUNAJUURI CARPACCIO, GRUYEREÄ JA RAKUUNAMAJONEESIA

Punajuuri carpaccio, vuohen gruyereä, tattaria, rakuunamajoneesia ja puolukkaa

4 uunissa paahdettua punajuurta
2-3 rkl hienoksi raastettua vuohen gruyereä
3 rkl keitetyjä ja paistettuja tattarisuurimoita
4 tl hienoksi leikattua ruohosipulia
4 tl puolukoita

muutama murunen Guèranden merisuolaa

1. Suojaa lautanen ruuanlaittopaperilla ja leikkaa kuorituista punajuurista ohuen ohuita viipaleita.
2. Paista keitetyt tattarisuurimot tilkassa öljyä, kunnes ne saavat väriä ja muuttuvat rapeiksi.
3. Asettele punajuuriviipaleet lautaselle.
4. Sirota päälle vuohenjuustoraastetta, tattaria, ruohosipulia, puolukat ja muutama murunen Guèranden suolaa.
5. Pane majoneesi kertakäyttöiseen pursotinpussiin.
6. Leikkaa kärjestä hyvin pieni pala pois ja pursota carpaccion päälle hyvin ohutta raitaa.

Kokomunista valmistettu rakuunamajoneesi

1 muna
2,5 dl ruokaöljyä
2 rkl viinietikkaa
2 tl sinappia
suolaa ja mustapippuria
2 rkl hienonnettua rakuunaa

1. Majoneesi tehdään pikasekoittimella pikasekoittimen astiassa. Kaikki aineet mitataan astiaan saman lämpöisinä ja noin 10 sekunnissa valmistuu majoneesi.

HUOM! Tee kokomunamajoneesi aina pikasekoittimen omassa kulhossa.