

RESEPTIT ALEX NURMI
VIINISUOSITUKSET ANTTI RINTA-HUUMO
TYYLII JUULI HAKKARAINEN
KUVAT SAMI REPO

GRILLIN MAUSTAMAT

ALEX NURMEN grillissä valmistuu tänä kesänä niin lihaa, salaattia kuin jälkiruokapizzaakin. Ruokiin on tarttunut paitsi sopivasti grillisavua, myös herkullisia makuja Aasiasta.

5 X RUOKAA GRILLISTÄ

Filippiiniläiset adobo-kanavartaat ja paksoisalaatti
CARRINGTON VINTAGE BRUT 2017

Nautaa, salviavoita ja grillibataatit
VALDIFALCO MORELLINO DI SCANSANO 2015

Grillattu varsikukkakaalisalaatti ja vadelmavinaigrette
LEYDA GARUMA VINEYARD SAUVIGNON BLANC 2017

Softshell-rapuburgeri ja pikkelöityä wasabikurkkua
CHÂTEAU DE RIQUEWIHR RIESLING
GRAND CRU SCHOENENBOURG 2012

Makeaksi grillattu pizza
CASTELLBLANC ROSADO CAVA MEDIUM DRY

”Possun sisäfilee on pahin mahdollinen grillattava ja aina taatusti kuiva. Valitsen grilliin aina rasvaisia ruhonosia, jotka ovat mehukkaita ja usein myös edullisia.”



ALEX NURMI ON TV:STÄ TUTTU KOKKI JA RUOKA-STYLISTI, JONKA VOI BONGATA MITÄ TÄNÄÄN SYÖTÄISIIN -OHJELMASTA. RAKASTAA ÄYRIÄISIÄ, JOITA NAUTTII AINA ULKOMAILLA MATKATESSAAN JA JOITA VALMISTAA MYÖS GRILLISSÄ.



VIINISUOSITUS

CARRINGTON VINTAGE BRUT 2017

AUSTRALIA, 008219, 10,49 €
Kuohuviinin makea mausteisuus sointuu mukavasti adobo-kastikkeen intensiiviseen makuun. Viinin rusinainen viivahde ja broilerin paahteisuus muodostavat herkullisen yhdistelmän. Kuplat tuovat paksoisalaatin raikkaan luonteen korostuneesti esiin. Maukasta!

Filippiiniläiset
adobo-kanavartaat
ja paksoisalaatti



VIINISUOSITUS

VALDIFALCO MORELLINO DI SCANSANO 2015

ITALIA, 487817, 16,39 €

Punaviinin rustiikkinen luonne tulee korostuneesti esiin selkeämakuisen ja konstai-lemattoman ruoan kera. Ro-seeksi jätetty liha pehmen-tää viiniä ja tuo maukkaasti esiin sen kypsän olemuk-sen. Viinin hento nahkaisuus ja yrttinen mausteisuus vii-meistelee yhdistelmän lihan ja salviavoin kanssa. Rustiikkinen herkku.

Nautaa,
salviavoita ja
grillibataatit

Grillattu
varsikukkakaalisalaatti
ja vadelmavinaigrette



VIINISUOSITUS

LEYDA GARUMA VINEYARD SAUVIGNON BLANC 2017

CHILE, 594677, 12,48 €

Kesäisen sauvignon blanc -viinin eloisa hapokkuus pyöristyy suunmyötäiseksi salaatin sitruksisen maun ja vinaigretten terhakkuuden myötä. Viinin mustaherukaisuus ja hento yrttisyys tuovat annokseen jännittävän lisämausteen. Sekä viinissä, että ruoassa maistuva raparperi täydentää yhdistelmän.

Raikas viini kohtaa raikkaan annoksen.



Softshell-rapuburgeri ja
pikkelöityä wasabikurkkua



VIINISUOSITUS

CHÂTEAU DE RIQUEWIHR RIESLING GRAND CRU SCHOENENBOURG 2012

RANSKA, 511427, 16,99 €

Viinin leveän hedelmäinen, runsas, jopa hennon öljyinen maku komppaa herkullisesti suutuntumaltaan täyteläistä, friteerattua rapua. Wasabin mausteisuus pyöristyy mukavasti viinin hennon makeuden ansiosta. Rieslingin limettisyys, sitruksisuus ja mineraalisuus täydentävät ravun merellistä maku-maailmaa. Nam!

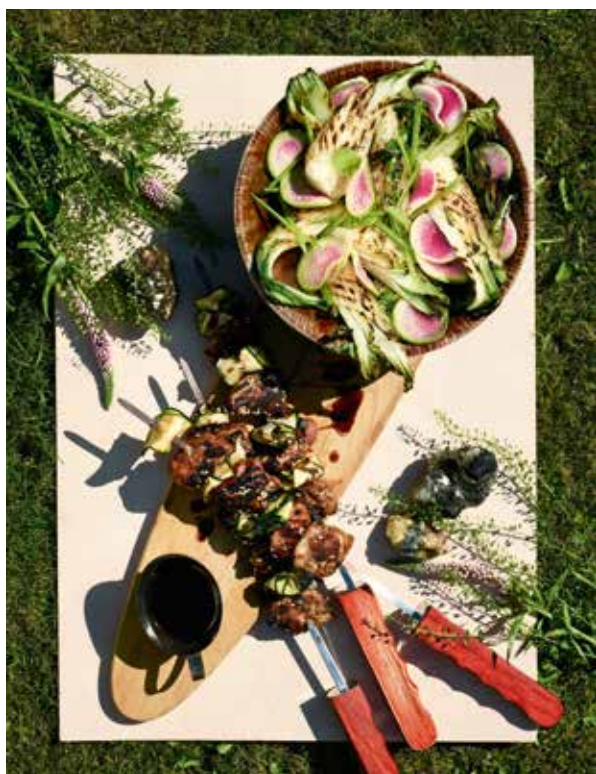
Makeaksi
grillattu pizza

VIINISUOSITUS

**CASTELLBLANC ROSADO
CAVA MEDIUM DRY**

ESPANJA, 528017, 10,49 €

Pizzan paahteinen aromi tuo hauskesti esiin viinin kypsän marjaista aromia. Marjat ja kuohuviinin punertavasävytteinen aromikkuus täydentävät maukkaasti toisiaan. Viinin kuplat tuovat yhdistelmään raikkautta ja korostavat pizzan pähkinäisiä ja marjaisia vivahteita. Makeus on tasapainossa. Tyylikäs lopetus!



Filippiiniläiset kanavartaat

4-6 annosta
1h + 2 h marinoitumiseen
gluteeniton, maidoton, muna-

1 kg broilerin paistileikettä
12 varrastikkua

ADOBO-KASTIKE

1 iso salottisipuli
10 valkosipulinkynttä
1/2 dl seesamiöljyä
2 dl soijakastiketta (gluteeniton)
2 dl inkiväärivalkovinietikkaa
1/2 dl vettä
2 dl fariinisokeria
10 mustapippuria
4 kaffirlimen- tai laakerinlehteä

PAKSOISALAATTI

1/2 dl omenaviinietikkaa
1/2 dl rypsiöljyä
1 tl sokeria
1 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
2-3 (200 g) paksoita (pinaatti- kiinankaali)
1/2 (50 g) valko- tai vesimeloniretikka
50 g sokeriherneitä
1 dl köynnöskrassia tai thaibasilikaa
2 rkl seesaminsiemeniä paahdettuna

1. Poista paisteista mahdolliset luut ja paloitle broileri sopiviksi varraspaloiksi. **2.** Valmis- ta kastike. Kuori sipulit. Leikkaa pieniksi paloiksi ja kuullota hetki seesamiöljyssä pienessä kattilassa. **3.** Lisää loput kastikkeen ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. **4.** Siivilöi kastike, anna jäähtyä hetki. **5.** Kaada puolet kastikkeesta tarjoilukulhoon ja loppuosa broilerin päälle toiseen kulhoon. Anna broilerin marinoitua vähintään 2 tuntia jääkaapissa. **6.** Valmista paksoisalaatin kastike sekoittamalla omenaviinietikka, öljy, sokeri ja inkivääri. **7.** Kumoa maustuneet broileripalat siivilään, anna ylimääräisen kastikkeen valua pois ja pujota palat varrastikkuihin. **8.** Grillaa vartaat kypsiksi. **9.** Grillaa samalla myös neljään osaan pitkittäin leikattu paksoit. Paksoita ei tarvitse kypsentää kovin kauaa. **10.** Sivele grillauksen jälkeen salaattikastiketta lämpimille paksoille ja nosta ne tarjoiluvadille. **11.** Leikkaa retikoista veitsellä hyvin ohuita viipaleita ja nostele ilmavasti tarjoiluvadille. Sui- kaloi huuhdellut sokeriherneet. Koristele annos sokeriherneillä, tuoreilla yrteillä ja paahdetuilla seesaminsiemeneillä.



Nautaa, salviaivoita ja grillibataatit

4 annosta
30 min + 2 h maustumiseen

800 g Finn Angus -naudan maminhaa tai marmoroitunutta naudan ulkofileetä
3 rkl rub-mausteseosta

SALVIAVOI

200 g voita huoneenlämpöisenä
1 dl salvianlehtiä hienonnettuna
1/2 tl suolaa

GRILLIBATAATIT

4 bataattia
4 foliota

1. Tee ensin salviavoi. Vaahdota huoneenlämpöinen voi sähkövatkaimella kuohkeaksi. Lisää lopuksi hienonnettu, tuore salvia sekä suola. Sekoita hyvin ja nosta jääkaappiin maustumaan muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään. **2.** Hiero mausteseos lihan pintaan ja anna maustua tunti. **3.** Kääri bataatit folioon. Kypsennä uunissa tai grillissä kuvun alla, noin 200 asteessa 45-60 minuuttia. **4.** Grillaa maustunut liha mehukkaan kypsäksi (sisälämpö 54 astetta eli medium). Anna vetäytyä hetki leikkuulaudalla tai tarjoiluastias- siassa. **5.** Leikkaa lihasta ohuita viipaleita. Avaa foliota kypsien bataattien ympäriltä. Tee veitsellä viilto bataatin pintaan ja purista bataatti auki uuniperunan tapaan. **6.** Tarjoile liha ja bataatit salviavoin kanssa.

VINKKI:

Salviavoihin voi käyttää maun mukaan myös muita kesäyrttejä.

Softshell-rapuburgeri ja pikkeloityä wasabikurkkua

4 annosta
45 min + 12 h maustumiseen
maidoton

4 pehmeäkuorirapua (soft shell crap, pakaste)
2 tl suolaa
1 tl cayennepippuria
1 muna
2 dl kylmää vettä
2 dl vehnä- tai riisijauhoja
1 l rypsiöljyä
sormisuolaa

WASABIKURKUT

1 1/2 dl vettä
1 dl väkiviinaetikkaa
1/2 dl sokeria
1/2 tl wasabitahnaa
1 kurkku
3 rkl seesaminsiemeniä

LISÄKSI

4 hampurilaissämpylää
salaattia
chilimajoneesia
vihreitä tomaatteja





Grillattu varsikukka-kaalisalaatti ja vadelma-vinaigrette

4 annosta
30 min
gluteeniton, maidoton, munaton, kasvis

1 raparperin varsi
200 g varsikukkakaalia (Fiorina)
3 rkl sitruunaoliiviöljyä
1/2 tl suolaa
1 rs (70 g) versoseosta (esim. Kotipellon Puutarha)
syötäviä kukkia
4 rkl granaattiomenan siemeniä

VADELMAVINAIGRETTE

1 1/2 dl vadelmia
1 dl rypsiöljyä
1/2 dl vadelma- tai punaviinietikkaa
1/2 dl oliiviöljyä
2 rkl sokeria
1 tl suolaa

1. Kuori ja leikkaa raparperi pitkittäin ohuiksi suikaleiksi, esimerkiksi juustohöylällä. Sivele raparperit ja varsikukkakaalit sitruunaoliiviöljyllä. **2.** Valmista vadelmavinaigrette. Mittaa ainekset sauvasekoittimen kulhoon ja soseuta tasaiseksi. Nosta jääkaappiin maistumaan. Ohenna kastiketta tarvittaessa kylmällä vedellä. **3.** Grillaan kasviksiin nopeasti kuumassa grillissä kauniit raidat. Varsikukkakaaleja saa grillata raparperia pidempään. Mausta kukkakaalet kevyesti suolalla. **4.** Asettele kasvikset tarjoiluastiaan. Koristele versoseoksella, vinaigrettellä, syötävillä kukilla ja granaattiomenan siemenillä.



Makeaksi grillattu pizza

4 annosta/pizzaa
munaton
45 min + 45 min kohottamiseen

1 1/2 dl vettä
2 tl kuivahiivaa
2 rkl sokeria
1 tl kardemummaa
1/2 tl suolaa
1/2 tl kanelia
2 rkl rypsiöljyä
3 dl durumvehnäjauhoja

TÄYTTEET

4-6 rkl Nutellaa tai maapähkinävoita
200 g marjoja (mansikoita, vadelmia, herukoita, mustikoita)
50 g valkosuklaata
vahtokarkkeja

1. Mittaa kädenlämpöinen vesi kulhoon ja sekoita joukkoon kuivahiiva. Lisää sokeri, kardemumma, suola ja kaneli, sekoita. **2.** Siivilöi jauhot sekaan pikku hiljaa ja vaivaa taikinasta käsin kimmoisa. Kaada lopuksi öljy ja vaivaa taikinasta kiin-

teä pallo. Peitä taikina liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa 45 minuuttia. **3.** Painele tai kauli taikinasta neljä pyöreää pizzapohjaa. **4.** Paista pohjia grillissä muutama minuutti per puoli, kunnes ne ovat kypsiä. Anna pohjien jäähtyä hieman, ennen täytteillä viimeistelyä. **5.** Levitä hieman jäähtyneiden pizzapohjien päälle Nutella tai maapähkinävoita. Ripottele pinnalle marjat sekä vahtokarkit. **6.** Sulata valkosuklaa mikrossa ja lusikoi se pizzojen päälle.

1. Valmista wasabikurkut tarjoilua edeltävänä päivänä. Mittaa kattilaan vesi, etikka, sokeeri ja wasabi. Keitä 5 minuuttia. **2.** Anna liemen jäähtyä. Leikkaa pesty kurkku kuorineen pitkittäin ohuiksi suikaleiksi. Nosta suikaleet astiaan, kaada päälle jäähtynyt pikkelöintiliemi sekä seesaminsiemet. Anna maustua vuorokausi kylmässä. **3.** Sulata ravut ja kuivaa ne hyvin talouspaperilla. Mausta ravut suolalla ja cayennepippurilla. **4.** Sekoita huolellisesti kulhossa muna, vesi sekä jauhot. Kasta maustetut ravut taikinassa juuri ennen uppoaistoa. **5.** Kuumenna öljy 180 asteiseksi (käytä paistolämpömittaria apuna). Uppopaista rapuja öljyssä muutama minuutti, kunnes ne ovat kauniin punaisen värisiä, eli kypsiä. **6.** Nosta ravut reikäkauhalla öljystä ja ripottele kuumana sormisuolaa pintaan. **7.** Grillaa hampurilaissämpylöihin raidat grillissä. Viipaloi tomaatit. **8.** Tarjoa ravut sämpylöiden välissä yhdessä salaatin, chilimajoneesin, tomaattiviipaleiden ja wasabikurkkujen kanssa.