

YHTEISTYÖSSÄ:



MasterChef

2020

ti 20.00

mtv3

mtv▶

## Jakso 4 reseptit

Tänä syksynä K-Supermarket tarjoaa MasterChef 2020 ohjelmaan sesongin parhaat raaka-aineet. Kokosimme teille kilpailijoiden tekemät huikeat reseptit, jotka nähtiin neljännessä jaksossa tiistaina 22.9. klo 20 MTV3-kanavalla ja mtv-palvelussa.

Tällä kertaa kilpailijat haastettiin jännittävään joukkueviestiin! Vierailtuaan ensin K-Supermarketissa kumpikin joukkue valmisti yhden annoksen kommunikoimatta keskenään. Jokainen kilpailija jatkoi siitä mihin edellinen kilpailija jäi ajan loppuessa.

Nämä reseptit sopivat kokeneemmille kotikokeille. Otatko haasteen vastaan?

Kilpailijoiden reseptit on koottu tv-tuotannon yhteydessä eikä niitä ole testattu K-Kokeittiossa. K-Supermarket on mukana MasterChef 2020 ohjelmayhteistyössä.

## Joukkueviesti



### Kuha confit, tillikastiketta ja pikkelöityjä vihanneksia

**Punainen tiimi:** Sofia, Suvi, Miki, Ville ja Kozeen

#### Tillikastike

1 1/2 punttia	Tilliä
3 dl	Öljyä
1/2 dl	Vettä
1 tl	Suolaa

#### 1-2-3 -liemi

100 g	Väkiviinaetikkaa
200 g	Sokeria
300 g	Vettä

#### Pikkelöityjä vihanneksia

4	Retiisiä
1/2	Kurkkua
1 rkl	Sinapinsiemeniä
2 dl	1-2-3 -lientä

#### Kuhaconfit

1	Kuhafilee
250 g	Ruskistettua voita
200 g	Öljyä
	Suolaa

#### Valmistus

1. Valmista tillikastike. Laita kaikki raaka-aineet blenderiin ja sekoita tasaiseksi noin 5 minuuttia. Siivilöi ja mausta suolalla.
2. Valmista 1-2-3 -liemi. Laita kaikki raaka-aineet kattilaan. Kiehauta ja jäähdytä.
3. Valmista pikkelöidyt vihannekset. Pilko vihannekset haluamaasi muotoon ja laita 1-2-3 -liemeen. Mausta sinapinsiemenillä.
4. Valmista kuhaconfit. Leikkaa kuhafileestä seläke ja käytä sitä. Kypsennä 80 asteessa noin 4-8 minuuttia öljy-voiseoksessa.  
Kun kuhan seläke on valmis, polta pinta kauniin tummaksi kaasupolttimella ja mausta suolalla.
5. Kokoa annos. Koristele yrteillä.



### Paistettua kirjolohta, savustettuja kirsikkatomaatteja, sitruunaista kalalientä, kermaviilikastiketta, yrttistä fenkolia, haudutettua maissia ja hopeasipulia

**Sininen tiimi:** Sirly, Greta, Dani, Juhani ja Patrik

#### Paistettu kirjolohi

1	Pieni kirjolohi
2 rkl	Voita
	Suolaa

#### Sitruunainen kalaliemi

1	Kirjolohen ranka vettä
	Omenaviinietikkaa
	Fenkolia
	Sipulia
	Sitruunoita
	Valkopippuria
	Voita
	Suola

#### Kermaviilikastike

200 g	Kermaviiliä
2 rkl	Tilliä hienonnettuna
1 tl	Sitruunanmehua
1 rkl	Sitruunankuorta raastettuna
	Suolaa

#### Yrttinen fenkoli

1	Fenkoli
1/2	Sitruunan mehu
1/2 punttia	Tilliä
1/2 punttia	Ruohosipulia
	Suolaa
	Pippuria

#### Haudutettua maissia

1	Tuore maissi
2 rkl	Voita
	Suolaa
	Pippuria

#### Haudutettua hopeasipulia

1	Hopeasipuli
2 rkl	Voita
1 rkl	Omenaviinietikkaa
	Suolaa

#### Savustetut kirsikkatomaatit

150 g	Kirsikkatomaatteja
	Suolaa
	Pippuria

#### Valmistus

1. Valmista sitruunainen kalaliemi. Laita kaikki muut raaka-aineet kattilaan paitsi voi ja suola. Lisää vettä kunnes ainekset juuri ja juuri peittyvät. Keitä noin 30 minuuttia. Siivilöi liemi ja sekoita kuutioitu voi sauvasekoittimella liemen sekaan. Mausta suolalla.
2. Valmista kermaviilikastike. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään. Anna tekeytyä jääkaapissa.
3. Valmista fenkoli. Tee fenkolista ohuita siivuja. Hienonna tilli ja ruohosipuli. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
4. Valmista maissi. Irroita maissinjyvät rangasta veitsellä. Laita paistinpannulle voim kanssa ja hauduta kypsäksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Valmista hopeasipuli. Kuori ja halkaise hopeasipuli. Hauduta voim ja omenaviinietikan kanssa pannulla. Kun hopeasipuli on valmis, mausta suolalla.
6. Valmista savustetut kirsikkatomaatit. Halkaise kirsikkatomaatit ja savusta savustuspyssyllä. Suojaa astia esimerkiksi kelmulla, jotta savu ei karkaa astiasta. Mausta suolalla ja pippurilla.
7. Valmista kirjolohi. Paista kirjolohifilee voissa pannulla. Mausta suolalla.
8. Kokoa annos.