

YHTEISTYÖSSÄ:



MasterChef

2020

ti 20.00

mtv3

Jakso 5 kilpailijoiden reseptit

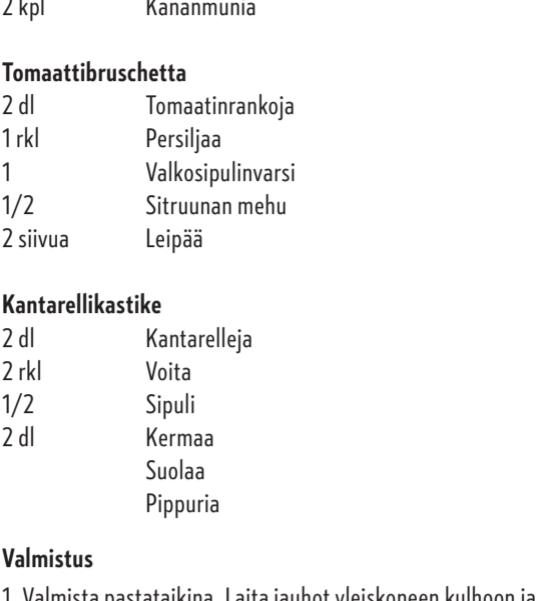
Tänä syksynä K-Supermarket tarjoaa MasterChef 2020 ohjelmaan sesongin parhaat raaka-aineet. Kokosimme teille kilpailijoiden tekemät huikeat reseptit, jotka nähtiin viidennessä jaksossa tiistaina 29.9. klo 20 MTV3-kanavalla ja mtv-palvelussa.

Mysteribox-tehtävässä kilpailijat haastettiin valmistamaan annos annetuista hävikkiraaka-aineista.

Nämä reseptit sopivat kokeneemmille kotikokeille.

Otatko haasteen vastaan?

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



Kantarellipasta

Tekijä: Sirly

Pastataikina

200 g 00-jauhoja

2 kpl Kananmunia

Tomaattibruschetta

2 dl Tomaatinranvoja

1 rkl Persiljaa

1 Valkosipulinvarsi

1/2 Sitruunan mehu

2 siivua Leipää

Kantarellikastike

2 dl Kantarelleja

2 rkl Voita

1/2 Sipuli

2 dl Kermaa

Suolaa

Pippuria

Valmistus

1. Valmista pastataikina. Laita jauhot yleiskoneen kulhoon ja sekoita joukkoon munat.

Vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Muotoile taikinasta pallo ja kääri se kelmuun. Laita hetkeksi jääkaappiin.

Valmista pastataikinasta tagliatellea pastakoneella. Keitä runsassuolaisessa vedessä.

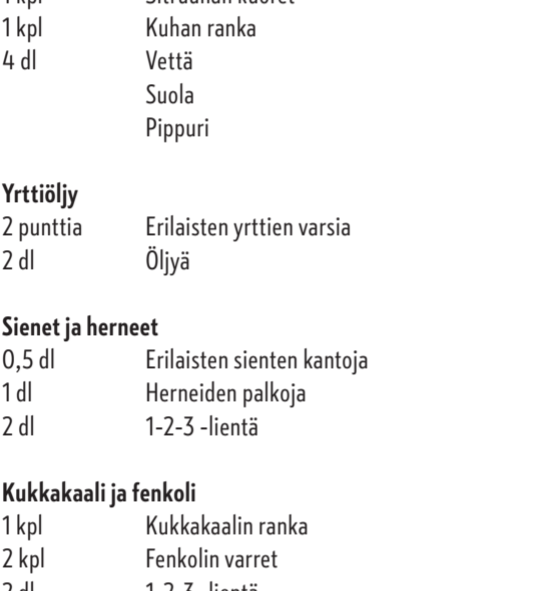
2. Valmista tomaattibruschetta. Hienonna kaikki muut paitsi leipä samankokoisiksi paloiksi.

Paahda leipäsiivut pannulla ja kokoa tomaattiseos päälle.

3. Valmista kantarellikastike. Paista kantarellit ja sipuli voissa pannulla.

Lisää kermaa ja mausta kastike. Lisää lopuksi joukkoon keitetty pasta. Sekoita.

4. Kokoa annos. Koristele hienonnetuilla yrttien varsilla.



Confattua kuhan poskea, kauden vihanneksia, rapeaa leipää, yrttiöljyä ja sitruunainen redusoitu kalaliemi

Tekijä: Dani

Confatut kuhan posket

2 kpl Kuhan poskia

2 dl Öljyä

Suola

Sitruunainen kalaliemi

3 kpl Sipulin kuoria

2 dl Porkkanan kuoria

1 kpl Kukkakaalin ranka

1 kpl Sitruunan kuoret

1 kpl Kuhan ranka

4 dl Vettä

Suola

Pippuri

Yrttiöljy

2 punttia Erialaisten yrttien varsia

2 dl Öljyä

Sienet ja herneet

0,5 dl Erialaisten sienien kantoja

1 dl Herneiden palkoja

2 dl 1-2-3 -lientä

Kukkakaali ja fenkoli

1 kpl Kukkakaalin ranka

2 kpl Fenkolin varret

2 dl 1-2-3 -lientä

Valkosipulinvarsi

2 kpl Valkosipulinvarsia

1 dl 1-2-3 -lientä

Valmistus

1. Valmista yrttiöljy. Laita erilaisten yrttien varret ja öljy blenderiin. Aja hienoksi öljyksi noin 5 minuuttia ja siivilöi kankaan läpi.

2. Valmista sienet ja herneet. Laita sienten kannat ja herneenpalot 1-2-3 -liemeen maustumaan.

3. Valmista kukkakaali ja fenkoli. Laita kukkakaalin rangat ja fenkolin varret 1-2-3 -liemeen maustumaan.

4. Valmista sitruunainen kalaliemi.

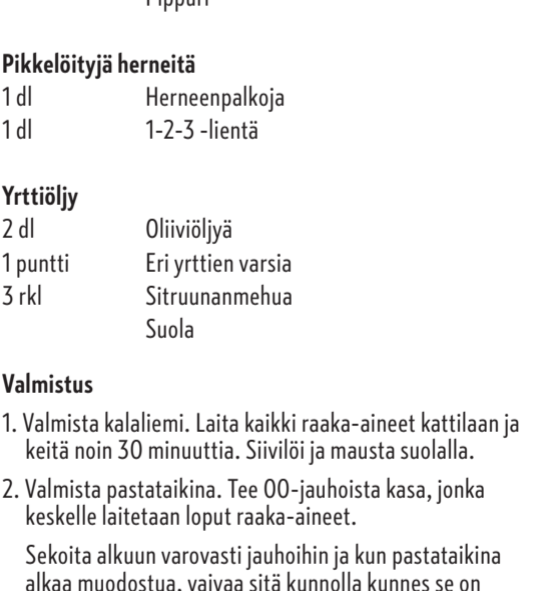
Laita kaikki raaka-aineet kattilaan ja keitä lientä kasaan. Siivilöi valmis liemi. Mausta suolalla ja pippurilla.

5. Valmista valkosipulinvarret. Kiehauta valkosipulinvarret 1-2-3 -liemessä noin 1 minuutin ajan.

Pilko pieneksi ja lisää siivilöidyn kalaliemen joukkoon.

6. Valmista confatut kuhan posket. Laita kuhan posket kattilaan, jossa on 47 asteista öljyä. Kypsennä poskia noin 15 minuuttia.

Halutessasi voit paistaa valmiiden kuhan poskien pintaan kevyen värin pannulla. Mausta suolalla.



Kermaista sienipastaa, pikkelöityjä herneenpalkoja ja yrttiöljyä

Tekijä: Greta

Pasta

2,5 dl 00-jauhoja

1 rkl Oliiviöljyä

1 kpl Kananmuna

1 kpl Kananmunan keltuainen

Suola

Kalaliemi

3 dl Vettä

1 kpl Porkkana

2 kpl Valkosipulinkynttä

1 kpl Sitruunankuoret

1 kpl Tomaatti

1 kpl Kalanranka

Suola

Pippuri

Sienikastike

1 dl Valmista kalalientä

1 dl Kermaa

3 rkl Voita

0,5 dl Sienten kantoja

Suola

Pippuri

Pikkelöityjä herneitä

1 dl Herneenpalkoja

1 dl 1-2-3 -lientä

Yrttiöljy

2 dl Oliiviöljyä

1 puntti Eri yrttien varsia

3 rkl Sitruunanmehua

Suola

Valmistus

1. Valmista kalaliemi. Laita kaikki raaka-aineet kattilaan ja keitä noin 30 minuuttia. Siivilöi ja mausta suolalla.

2. Valmista pastataikina. Tee 00-jauhoista kasa, jonka keskelle laitetaan loput raaka-aineet.

Sekoita alkuun varovasti jauhoihin ja kun pastataikina alkaa muodostua, vaivaa sitä kunnolla kunnes se on kiinteän kimmoisaa.

Laita jääkaappiin odottamaan.

3. Valmista pikkelöitydyt herneenpalot. Pilko herneenpalot pieniksi paloiksi ja laita 1-2-3 -liemeen maustumaan.

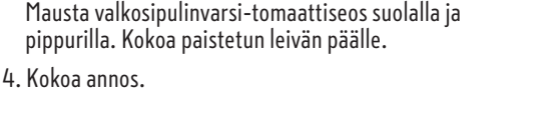
4. Valmista yrttiöljy. Laita kaikki raaka-aineet blenderiin ja sekoita noin 5 minuuttia. Siivilöi ja mausta suolalla.

5. Valmista pastataikinasta tagliatellea.

6. Valmista sienikastike. Kuullota sienten kantoja voissa pannulla. Lisää loput raaka-aineet ja valmis pasta joukkoon.

Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla.

7. Kokoa annos.



Kermaista kuhakeittoa, kantarellimunakasta ja tomaatti- Valkosipulibruschettaa

Tekijä: Juhani

Kuhakeitto

1 kpl Kalanranka

2 kpl Fenkolin varsia

3 kpl Sipulin kuoria

1 kpl Sitruunankuori

2 rkl Valkoviinietikkaa

3 dl Vettä

1 dl Kermaa

50 g Voita

1 dl Kuivunutta leipää

Suola

Pippuri

Kantarellimunakas

1 dl Kantarellin kantoja

2 kpl Kananmunia

2 rkl Kermaa

2 rkl Voita

Suola

Bruschetta

2 kpl Kuivunutta leipäsiivua

3 rkl Öljyä

1 kpl Valkosipulinvarrtta

1 dl Tomaatin rippeitä

Suola

Pippuri

Valmistus

1. Valmista kuhakeitto. Kuullota kasviksia hetki.

Lisää kalanranka, vesi ja kerma.

Keitä hieman kasaan ja siivilöi. Mausta suolalla ja lisää joukkoon kuivuneet leivät. Soseuta sauvasekoittimella tai blenderissä.

2. Valmista kantarellimunakas. Paista kantarellien kannat voissa. Lisää joukkoon kuohkeaksi vatkattu muna-kermamassa.

Paista munakas ja mausta suolalla.

3. Valmista bruschetta. Paista kuivuneet leipäsiivut pannulla öljyssä. Pilko valkosipulin varret ja tomaatin rippeet.

Mausta valkosipulinvarsi-tomaattiseos suolalla ja pippurilla. Kokoa paistetun leivän päälle.

4. Kokoa annos.