



MARKET

**Huippukokin
arkiruokaa**

**Vardagsmat
à la mästerkocken**

experience by
Tastery



Gazpacho

1. Viimeistele gazpacho halutessasi oliiviöljyllä ja basilikan lehdillä!

Huippukokin vinkki: Gazpacho toimii mainiosti paahdetun hapanjuurileivän kanssa! Kokeile oliiviöljyn sijasta myös kurpitsansiemenöljyä!

Päivän kala, smash-perunat, peperonata & Ajo Blanco

1. Kuumenna uuni 170-asteiseksi. Laita kalaflee yhdessä perunoiden ja peperonatan kanssa leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja lämmitä niitä uunissa noin 10 min.
2. Asettele kaikki komponentit lautaselle. Raasta parmesaania tai muuta voimakasta juustoa perunoiden päälle. Tarjoile annos Ajo Blanco -kastikkeen kanssa.

Huippukokin vinkki: Voit myös paistaa perunat paistinpannulla ja jos olet tuhmalla tuulella, voit lisätä voinokareen pannulle!

Kokeile Ajo Blanco -kastiketta myös keitoissa; vaikka gazpachossakin!



Gazpacho

1. Toppa gazpachon med olivolja och basilikablad om du vill!

Mästerkockens tips: Gazpacho går utmärkt ihop med rostat surbröd!

Testa på pumpafröolja i stället för olivolja!

Dagens fisk, smash-potatisar, peperonata & Ajo Blanco

1. Värm upp ugnen till 170 °C. Lägg fiskfilén, potatisen och peperonatan på en ugnsplåt med bakplåtspapper och värm i ugnen i ungefär 10 minuter.
2. Lägg upp allt på en tallrik. Riv parmesan eller någon annan stark ost på potatisen. Servera med Ajo Blanco-sås.

Mästerkockens tips: Du kan också värma potatisen på stekpanna och om du är riktigt modig kan du tillsätta en smörklick i pannan! Testa Ajo Blanco-såsen också i soppor, till exempel i gazpacho!

