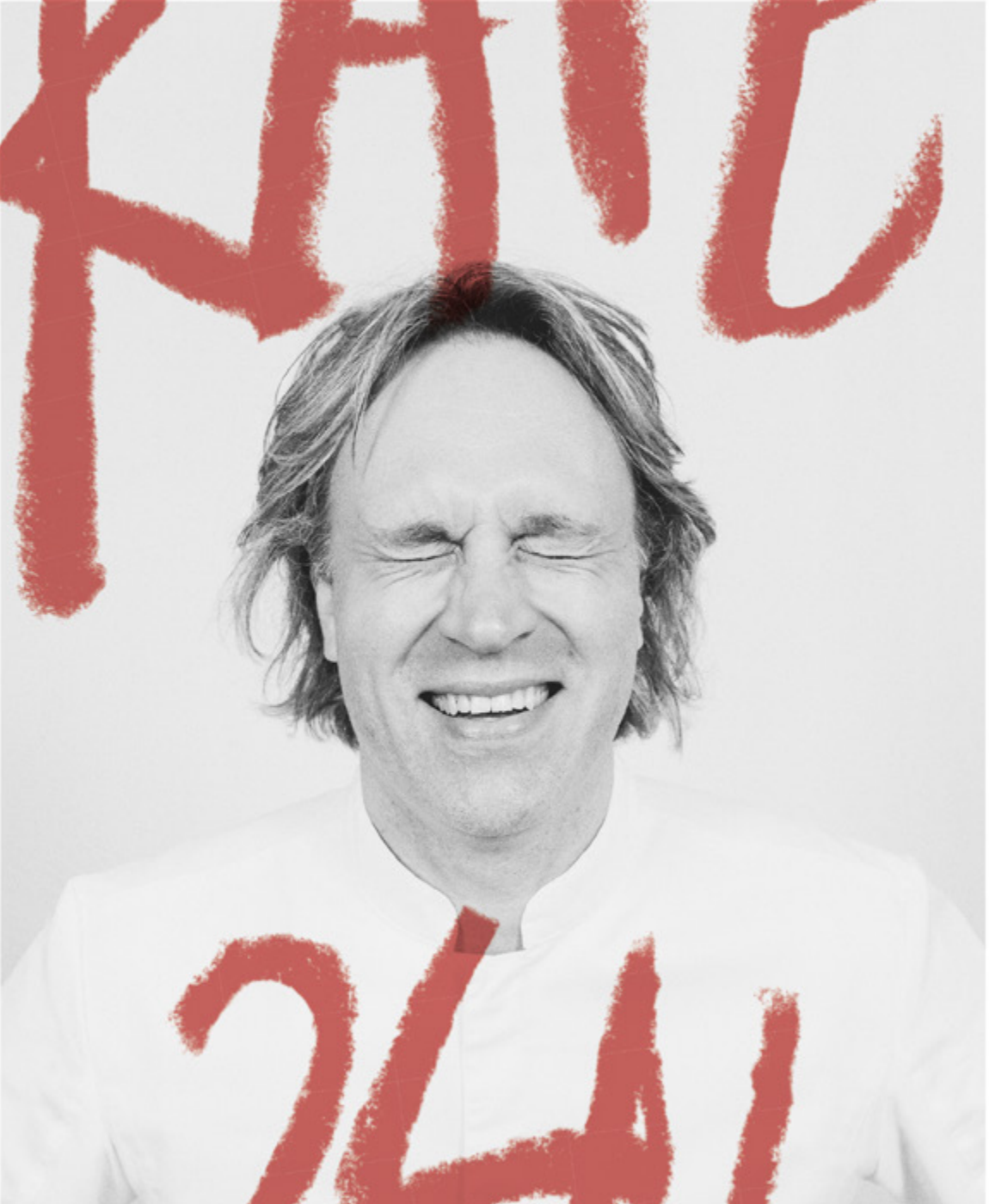


KARKE



24h

KARI AIHISEN
PARHAAT RESEPTIT

TAMMI

KARI AIHISEN
PARHAAT RESEPTIT



KAFE

24H

KAFE 24 H

KARI AIHISEN
PARHAAT RESEPTIT

©

**Kari Aihinen ja
Kustannusosakeyhtiö
Tammi 2017**

Valokuvat

Sami Repo

Stylisti

Kirsikka Simberg

Tekstit

Sanna Pöyry

Ulkoasu

BOND (www.bond-agency.com)

Kasper Salovaara

Jesper Bange

Toimitus

Jenny Belitz-Henriksson

Keramiikka

Mari Paikkari

Anna Kantanen

Johanna Ojanen



Paperi

Munken Pure Print Cream

Fontit

Calibre, Eksell Display

ISBN 978-951-31-9652-3

Painettu Eu:ssa



26

Tartar, unagikreemi ja sherryviinietikalla marinoidut osterivinokkaat

46

Grillattua vasikankieltä ja parmesaanikreemiä

28

Grillattua sydänsalaattia, kuivattua tomaattia ja jalapenomajoneesia

48

Hummerislider

12

Tieni kyökin puolelle

30

Siikaa kokonda

50

Paahdettua maa-artisokkaa, soijakastiketta ja yuzua

22

Loistotiimi kotona ja keittiössä 24/7

34

Marinoitua parsaa, kuivattua ankkaa ja pecorinodressing

54

Vihersalaattia, paahdettua sipulivinegrettiä, rapeita perunoita ja coleslaw-salaattia

36

Paahdettua lohta, rapeaa perunaa ja herneremouladea

56

Vinegretti

40

Padrón-paprikat mausteliemessä

64

Rosterin crispyt

68

**Rapeaa kukkakaalia,
kukkakaalipyreetä ja
satay-kastiketta**

72

**Savustettua selleriä,
lipstikkaa ja unikon-
siemeniä**

74

Vadouvan-sipuli

76

**Grillattua meritursasta,
romescoa ja aiolia**

82

**Mureaksi haudutettua
karitsaa, mausteista
munakoisoa, minttulabneh
ja harissaa**

86

Short rib Roster

88

**Friteerattu viiriäinen ja
savumantelipyreetä**

92

**Grillattua Black Angus
-härän marmofileetä**

94

Majoneesi

96

**Possuribsit
BBQ-kastikkeessa**

102

**Paistettua siikaa,
korvasienimuhennosta
ja nokkosella maustettua
punajuurta**

104

Roster chowder



58

**Maku on kaikki
kaikessa**

78

Burt

106

**Uunissa haudutettua
punajuurta, munakoisoa
ja mangoldia**

108

**Chipotlella maustettua var-
haiskaalia, maissipyreetä ja
wakame-greippisalaattia**

110

**Paahdettua palsternakkaa,
uppomunaa, metsäsieniä ja
yrttituorejuustoa**

114

**Lakritsipannacottaa,
tyrni-porkkanasorbettia
ja jogurttivaahtoa**

118

**Suklaabrulee ja
kookossorbettia**

120

**Yuzuposset, marinoitua
persikkaa ja vadelmaa sekä
persikkasorbettia**

122

**Rosterin syrnikit,
raparperia, suolakinuskia
ja rahkakreemiä**

130

**Luomukaritsatartar,
pikkelöityä raitajuurta
ja lipstikkakreemiä**

132

Baltico-kastike

134

Bottarga hauen mädistä

136

**Kuningasosterivinokas-
skagen**

140

Vorschmack Savoy



98

**Raaka-aineista
ja reseptikasta**

124

**Tiimin hyvinvointi
on tärkein**

142

**Valkoista parsaa polonaise
ja hollandaisekastiketta**

144

**Haudutettua kuningasrapua
ja suolaheinää**

146

**Tuulahduksia Savoyn
yrttitarhasta**

148

**Karhunlaukkakreemi,
villiyrttisuola, purjo-
tuhkavinegretti**

150

Pikkelöidyt metsäsienet

152

**Paistettua peltopyytä,
kantarellia ja burgundin-
kastiketta**

162

Beurre Monte

164

**Sallalaista villiporonpotkaa
ja katajanmarjamajoneesia**

166

**Grillattua piikkikampelaa ja
tuorejuustolla maustettua
tomaattipyreetä à la Grand
Champagne**

170

**Merianturaa meunière
ja kuusenkerkkää**

172

**Paahdettua kuhaa ja vesi-
krassi-perunahelmipuroa**

174

**Paistettua kampa-
simpukkaa, kurpitsa-
tapiokaa, tryffeliä ja
appelsiinikastiketta**



154

**Savoy – suuri
ylpeydenaiheeni**



186

Pauli

180

Suklaafondant

182

Crêpes suzette, marinoitua appelsiinia ja crème diplomate

190

Valkosuklaabavaroise ja ahomansikkaa

192

Lakritsikakkua tervasiirapilla, koivunlehti-sherbettiä ja lakritsi-kreemiä

196

Savoy'n gluteenittomat leivät

200

Läskisoosi

206

Sushibox

208

Matinkylän kana

212

Pellinkiläinen makaronilaatikko

214

Rosterin Tanelin makaronilaatikko

216

Pasta alla diavola

218

Lihamureke eli Markku ja laivankastike



202

Roster - ihan mun näköinen paikka



226

Kun esirippu laskeutuu

222

**KFC-kanaa ja
sriracha-majoneesia**

240

**Rouva Aihisen marjainen
tuorepuuro**

256

**Rouva Aihisen
lehtikaalisalaatti**

224

**Currylla maustettu
lammaskaali**

244

**Paistettu kirjolohi, salsa
verde ja helmikuskus**

260

Passion-mangobritatorrttu

232

**Rouva Aihisen mehevä
kanapata**

246

Juustoinen makkarakeitto

262

**Maailman paras
French toast**

234

**Currylla maustettu
savulohipasta**

248

**Grillattua kummeliturskaa
ja Kapen parempi
Torreviejan vihannespaella**

274

Mitat

236

Kylmä gazpachijuoma

250

Bellmanin pannu

276

**Mittojen
muuntotaulukko**

238

**Kanapullia curry-
kastikkeessa, kurkku-
korianterisambal ja
munanuudeleita**

254

**Wieninleikettä ja
pikkelöityä sitruunaa**

**Tieni kyökin
puolelle**



Mun uravalinta oli pitkään kaikkea muuta kuin selvä. Vaikka äiti teki kotona mehut, hillot ja pikkelssit – ja kellari oli täynnä jos jonkinnäköistä purnukkaa – en lapsena ollut innokas viettämään aikaa keittiössä. Syksyyn 1991 asti mä halusin olla huippu-urheilija. Pelasin tosissani lätkää ja rakastin sitä. Mutta tuona syksynä Jukka Koivu poisti mut Turun Palloseuran kiekkojoukkueesta. En ollut enää tarpeeksi hyvä. Se otti tosi koville ja jouduin kokkikouluun, koska en päässyt muualle opiskelemaan. Kaikki kiekosta jääneet traumat olen sittemmin ottanut kokkaamisessa takaisin.

Alkutaipaleella Turussa suurena apuna oli Pizzeria Dennis -ravintolat perustanut Dennis Rafkin, joka kannusti mua tällä alalla eteenpäin. Hän nappasi mut Ruissalon Golf-ravintolasta Linnankadun Denniksen keittiöön elokuussa 1994. Tykkäsin työstäni ja puolesta vuodessa olin ylennyt keittiömestariksi.

Kun kylpylähotelli Caribia avattiin Turkuun nelisen vuotta myöhemmin, Dennis hoiti mut sinne hommiin. Sain työparikseni Marko Rauhalan, joka opetti mulle keittiömaailman kaikki tärkeät käytännöt misaamisesta töihintuloon ja saapumiskahveista lähtökahviin. Marko on nykyään yksi suosittu turkulaisravintola Mamin omistajista.

Tää kokin homma on vähän sellaista, että sun pitää itse tehdä itsellesi se fiilis. Tuolla Markon lausahduksella – ja Markolla ylipäätään – on ollut iso rooli siinä, että mun ura huippukeittäjänä alkoi. Sitä ennen tuskailin keittiössä monta kertaa ja mietin vakavissani salibandyvalmentajaksi ryhtymistä.

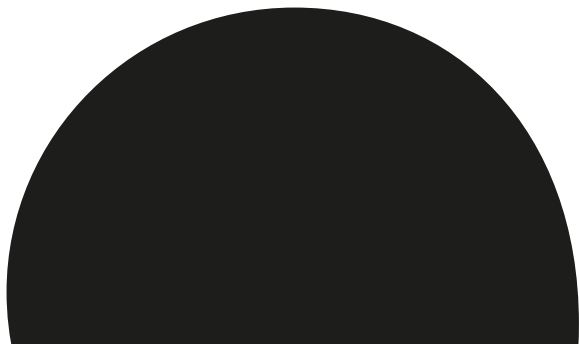
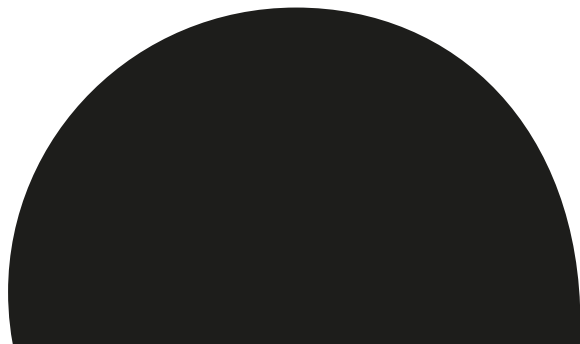
Dennis ja Marko ovat yhä tärkeimpiä esikuviani. He ovat miehiä, joita arvostan ja joille olen lopun ikääni kiitollisuudenvelassa. En seuraa aktiivisesti ulkomaisia keittiömestareita. The French Laundryn chefin Thomas Kellerin kirjoja toki aikoinaan hankin, sillä mies on yksi kovimmista – ja tekee Savoyn ja mun näköistä ruokaa. Myös Aubrac'n vuorilla Etelä-Ranskassa kokkaava Michel Bras on ollut mulle eräänlainen kiintotähti.

Ne kirkkaimmin tuikkivat tähdet löytyvät kuitenkin kummankin Rosterin sekä Savoyn keittiöistä. En olisi tässä ilman Olli Kolua, Henri ”Burt” Kotkavuorta ja kaikkia 44 kokkia, joiden kanssa teen duunia joka päivä.

←

Mies voi lähteä Turusta, mutta Turku ei koskaan lähde miehestä.

**Tää kokin homma on
vähän sellaista, että
sun pitää itse tehdä
itsellesi se fiilis.**





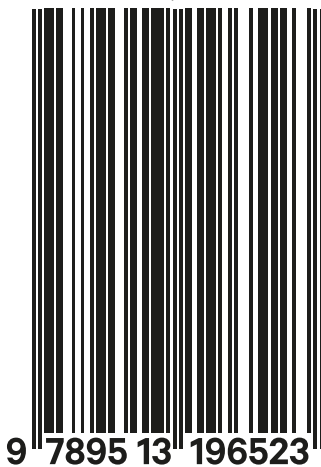


↑
On muutama asia, joista en luovu.
Yksi niistä on TPS:n takki.





Loistotiimi
töissä ja kotona
24/7



Huippukokki Kari Aihisen parhaat reseptit!

Lähde vauhdikkaalle ja inspiroivalle makumatkalle televisiosta tutun Ravintola Savoyn keittiöpäällikön ja Roster-ravintoloita isännöivän Kari Aihisen kanssa.

Kape 24 h seuraa energisen Aihisen arkea ja loihtii herkkuja moneen makuun. Kotiruokaklassikot, bistrosafka ja Fine Dining herauttavat veden kielelle.

Kapen arki näyttäytyy kirjassa juuri sellaisena kuin se on – herkullisesti sykkivänä meininkinä, jossa ei säästellä sanoja eikä voita. Menoa siivittää luottotiimi Kapen ympärillä. Kaiken pohjana on palava intohimo hyvään ruokaan.

Kari Aihinen on Turun lahja Helsingin ravintolamaailmalle. Sympaattinen keittiövelho on noussut koko kansan Kapeksi suosittujen tv-sarjojen myötä.

