BUGA'S
For better taste

Paholaisen pororullat

(n.4 annosta)

- **4 kpl** **Rieska tai täysjyvä tortillalettuja**
- **200 g** **Kanttarelli tuorejuusto**
  Creme bonjour
- **70 g** **Rucola salaatti**
- **100 g** **Poron kylmäsavupaisti (ohut)**
- **4 rkl** **Buga´s chili-karpalo kastiketta**

Levitä tuorejuustoa kerros rieskalle.

Ripottele chili-karpalo kastike tasaiseti jokapuolelle.

Lisää rucola ja asettele poro siivut päälle, mutta jätä yläreunasta n.neljä senttiä ilman täytettä, jotta täytteet ei pursua ulos.

Kääri tiukasti rullaksi kääretortun tavoin.

Voit tarjota kokonaisina wrappeina tai viistoon leikattuina cocktailpaloina.

Adzhika-Smetanalohi

n. 8 annosta
valmistusaika 35 min

Smetanalohi kuuluu suomalaisten suosikkiruokiin, eikä suotta.

Tässä reseptissä smetanalohi saa uuden kaukasialaisen ilmeen.

Reseptissä käytämme Buga´s chilituotesarjasta, Grandma´s adzhika kastiketta.

- noin 1kg — Lohifilee
- 3 rkl — Buga´s Grandma´s adzhika
- 450 g — Naarman sour cream 24%
- Ruohosipuli koristeeksi

1. Nypi fileestä ruodot ja leikkaa nahka irti.
2. Leikkaa filee annospaloiksi ja asettele kevyesti voideltuun paistovuokaan, voit myös paistaa kokonaisena nahan kanssa tai tehdä esim. medaljonkeja.
3. Sekoita kulhossa hapankerma ja adzhika (maista ja lisää adzhikan määrää oman maun mukaan)
4. Kaada seos lohen päälle.
5. Paista 190 asteisessa uunissa n.25min.
6. Koristele ruohosipulilla ja tarjoa Adzhika-uunilohi esimerkiksi riisin kanssa.

Adzhika tietoa:

Adzhika tarkoittaa suolaa abkhazian kielellä. Vuosia sitten lammaslaumojen omistajat antoivat paimenilleen suolaa, joka oli tarkoitettu lampaille. Heillä ei ollut vettä, joten janoisten lampaiden piti syödä enemmän ruohoa, joka johti painon nousuun. Suola oli kallista ja siksi paimenet varastivat sitä. Varkauksia estääkseen omistajat lisäsivät kuivattua chiliä suolan joukkoon. Tämä ei kuitenkaan pysäyttänyt paimenia, vaan he vain lisäsivät seokseen yrttejä (tilliä, persiljaa, korianteria), valkosipulia, jonka jälkeen seos oli tarpeeksi laimeaa ihmiselle. He lisäsivät vettä, jolloin seoksesta tuli tahnaa ja levittivät sitä esimerkiksi leivälle. Näin syntyi kaukasian ”suola”. Myöhemmin tämä seos saavutti suuren suosion koko kaukasuksella, lopulta koko maailmassa. Adzhikaan ei ole olemassa reseptiä, vaan jokainen kokki tekee siitä omannäköisensä. punainen väri saadaan tuoreesta paprikasta.

Syntinen Vadelma-Chili Suklaakakku

...kuin luotu yhteen suklaan kanssa. Atsteekit keksivät ensimmäisinä yhdistää kaakaopavut ja chilin hurmaavan tuoksuvaksi suklaajuomaksi, josta eurooppalaiset myöhemmin sovelsivat omat versionsa. Nykyisin suklaa ja chili ovat suosittu yhdistelmä ympäri maailmaa – myös Suomessa. Chilin ja suklaan yhdistelmällä kannattaa hakea potkua esimerkiksi suklaakakkuhin ja muffinseihin, cookieihin ja jopa jäätelöön.

- 100g voita
- 100g tumma suklaa
- 3rkl Buga´s vadelma-appelsiini chilikastiketta
- 5kpl kananmunia
- 100g fariinisokeria
- 25g kaakaojauhe
- 1,5rkl vehnäjauhoja
- 20g mantelirouhetta

Sulata voi ja suklaa vesihauteessa, lisää Buga´s vadelma-appelsiini chilikastike ja mantelirouhe. Sekoita kevyesti, anna seoksen jäähtyä huoneen lämpöiseksi.

Vatkaa kananmunat ja fariinisokeri erittäin ilmavaksi vaahdoksi. Sekoita kaakaojauhe ja vehnäjauho. Lisää muna-sokerivaahtoon jäähtynyt suklaa ja sekoita kevyesti nostellen nuolijalla.

Lisää jauhoseos siivilänläpi ja nostele sekaan kevyesti nuolijalla. Annostele n.1dl taikinaa hyvin voideltuihin ja vuokiin, voit käyttää myös kahvikuppia jotka on hyvä myös . Jätä 1/3 osa vuokaan varaa suklaakakun kohoamiselle. Anna suklaakakkujen levätä hetki kylmässä ennen kuin paistat ne.

Paista 180 astetta (kiertoilma) n.10 min. Kakku saa jäädä hieman valuvaksi sisältä. Kumoa chili-suklaakakut ja tarjoile heti kuumana, vaikkapa kermaisen vaniljajäätelön ja Buga´s vadelma-appelsiini kastikkeen kanssa.

Suklainen mutta tulinen. pehmeä mutta särmikäs. Chili-suklaakakku on maailman ihanin kakku, joka hurmaa lempeällä lämmöllään. Ota resepti talteen ja tee siitä oma salaisuutesi!

Chilimajoneesi

Buga´s chilikastikkeita käyttäen saat hetkessä herkullisia ja maistuvia, erilaisia chilimajoneesi vaihtoehtoja.

Kastikkeet soveltuvat hyvin hampurilaisille, ranskalaisille ja dippikastikkeeksi vaikka kalalle tai kanalle.

Sekoitussuhde kastikkeisiin:

- 1dl majoneesi
- 1rkl chili kastikkeita

maista ja lisää chilin määrää oman maun mukaan.

Kastikkeiden voimakkuuksissa hieman eroja.

Samaa suhdetta voi hyödyntää myös levitteiden valmistuksessa, korvaa vain majoneesi maustamattomalla tuorejuustolla.

Buga´s Chilikastikeet:

- Chili karpalokastike
- Chili puolukka-päärynä kastike
- Chili vadelma-appelsiini kastike
- Chili pepper (chilimurska)
- Chili paste (chilitahna, ilman siemeniä)
- Chili grandma´s Adzhika
- Chili caucasian Adzhika