



Hunajaglaseeratut fenkolit

Hunaja kruunaa ja kultaa lähes kaikki juurekset sekä maukkaiksi että kauniiksi, mutta erityisen ihanasti hunaja sopii minusta fenkoliin, jonka maku on anikseen vivahtava ja vahva. Fenkolin maku ei tainnu hunajan alle, vaan yhdessä ne muodostavat ihan uuden makumaailman. Hunajalla glaseerattu fenkoli maistuu niillekin, joille fenkoli sellaisenaan on vieras.

Tarjoan hunajoidun fenkolin Karoline Jönssonin tapaan (resepti on alunperin hänen) aiolin kanssa – siitä syntyy jännä makupari, joka paranee vielä, kun pannulle lisätään teelusikallinen kuminaa.



Minusta tässä kuvassa näkyy ihanasti, kuinka fenkoli on pehmenyt ja sen pinta on karamellisoitunut hunajalla, eli hunajoitunut niin, että suu jo kuvaa katsoessa maistaa hunajan ja fenkolin yhteen sulautuneen herkullisen maun!

NELJÄLLE TARVITSET

2 isoa fenkolia

2 rkl voita

2 rkl oliiviöljyä

2 rkl SAM hunajaa makusi mukaan

1 tl kuminaa

suolaa ja mustaa pippuria



Yritä löytää sellaisia fenkoleita, joissa olisi vielä fenkolin hapsumainen 'tilli' jäljellä, siitä saa kivan koristeen fenkolien päälle – minä en valitettavasti sellaisia löytänyt, oli tyytyminen näihin tillittömiin..

TEE NÄIN

Leikkaa fengkolit ensin puoliksi ja sitten sentin paksuiksi siivuiksi.

Kuumenna paistinpannussa voi ja öljy ja kypsennä fenkolisiivut kauniin värisiksi molemmin puolin.



Kun siivut ovat saaneet hyvän värin, siirrä ne apulautaselle ja lisää pannulle nokare voita, hunaja ja kumina ja anna kuminan ja hunajan maustaa voita muutama minuutti ennen kuin palautat fenkolit takaisin panulle. Paista fenkoleita vielä muutama minuutti molemmin puolin.





AIOLIIN TARVITSET

3 keltuaista
2 valkosipulinkynttä riivittynä
1 1/2 dl neutraalia ruokaöljyä
1 rkl sitruunamehua
ripaus suolaa

Lisää kaikki muut ainekset sauvasekoittimen kapeaan kulhoon (tai muuhun astiaan, johon sauvasekoitin sopivasti mahtuu), aseta sauvasekoitin aineksien päälle ja lorota öljy perään. Käynnistä sekoitin ja vedä sitä samalla hitaasti ylöspäin. Simsalabim ja aioli on valmista.

Jos ei sinulla ole sauvasekoitinta, niin lisää keltuaiset ja

valkosipuli kulhoon, vispaa sähkövatkaimella (tai vispilällä) ne hyvin sekaisin ja lorota sitten sekaan öljy tippa kerrallaan, kunnes öljy emulgoituu keltuaisiin, sitten voit lorottaa lopun öljyn hiukan reippaammin, kuitenkin koko ajan railakkaasti vispaten. Mausta lopuksi suolalla ja sitruunamehulla makusi mukaan.



Fenkolinhapsujen puutteessa viimeistelin hunajoidut herkut paahdetuilla kurpitsan ja auringonkukan siemenillä. Ne antavat kivaa suutuntumaa.

Hunajoidut fenkolit ovat parhimmillaan lämpöisinä, mutta voit myös tarjota ne huoneenlämpöisinä, osana herkkupöytää. Ne säilyvät hyvin huoneenlämmössä muutamia tunteja, joten älä laita niitä jääkaappiin. Sopivat erinomaisesti myös lisukkeeksi paistetulle kalalle tai kanalle.

Samalla tavalla voit hunajaglaseerata myös vaikkapa porkkanat, jos fenkolia ei satu kaupasta löytymään.

Hunajaisia herkkuhetkiä Sinulle! Sikke