

Trendikäs kulhoruoka Operatiivisilla päivillä tarjolla!

Kulhot ovat olleet jo jonkin aikaa kuuma ruokatrendi maailmalla. Suomalaisissa ravintoloissa sitä ei varsinaisesti vielä näe, mutta Messukeskuksessa Farmasian Päivillä ruokahifestelijäkin yllättyisi iloisesti.

Fazerin keittiömestari **Mikko Laaksonen** toteutti pari vuotta sitten kulhoruoan idealla pienelle kansainväliselle ryhmälle kokouslounaan suomalaisista sesonginmukaisista raaka-aineista. Vastaanotto oli ylistävä. Ekologisuuden, terveellisyyden ja tuoreuden ihanteet ovat pinnalla ruokatrendeissä. Ruoalta ja syömiseltä odotetaan myös entistä enemmän elämysellisyyttä, Laaksonen kiteyttää. Lisäksi kulhoruoka on hyvä vaihtoehto erityisruokavaliota noudattaville, kun ruokailija kokoaan annokseensa juuri hänen ruokavaliionsa sopivat raaka-aineet.

Kulhoruokaa moneen makuun ekologisesti

Kulhoruoan perustan muodostavat rapsakat vihannekset ja kasvikset sekä persiljalla höystetyt ohrahelmet. Niiden päälle kootaan maustettua broileria, kalaa tai seesamöljyllä maustettua nyhtökauraa. Erilaiset höysteet, kuten siemenet, marinoitu punasipuli ja paprikat tuovat ruokaan paitsi runsaasti makua myös erilaisia rakenteita. Kulhoruoan eli bowlin kruunaa maukas kermaviilikastike tai lämmin inkiväärikastike.