



# KOTILAN Oma Keittokirja

Koonnut Marja Vehnämaa  
Kuvittanut Jenny Epäily



# Lukijalle

Kotila on perheiden kohtaamispaikka.

Kotila on lapsiperheiden yhteinen olohuone, jossa perheet voivat viettää aikaa yhdessä kodinomaaisessa ja yhteisöllisessä tilassa. Perheille on tarjolla monipuolista toimintaa, kuten pelejä, leikkejä, tapahtumia ja vanhemmille vertaistukea ja keskusteluapua.

Tämän lisäksi toiminnan toinen tärkeä kulmakivi on ruokailutoiminta. Joka torstai valmistamme iltapalaa hävikkiruuasta ja joka toinen lauantai valmistamme yhteisesti lauantailounaan.

Lounas on pääsääntöisesti kasvispainotteinen, mutta emme unohda juhlia. Ensimmäisen vuoden aikana olemme viettäneet mm. joulua, juhannusta, isänpäivää, äitienpäivää, kekriä ja halloweenia. Lauantailounaat ovat olleet hyvin suosittuja, joten läheskään kaikki eivät ole halutessaan päässeet mukaan.

Olemme koonneet Teille kaikille **Kotilan Oman Keittokirjan** ensimmäisen vuoden lounaista.

**Mukavia ruokailuhetkiä!**

Kotilan tiimi



MARTAT.FI

**ahjola**

**Setlementti**

**KOTILAN**  
-ELÄMÄNMAKUISTA OLOHUONETOIMINTAA-

# SISÄLLYS



## KEITOT & SOSEET

Punajuurikeitto.....	7
Kurpitsakeitto.....	7
Lapin ukon keitto.....	7
Savukalakeitto.....	8
Kanakookoskeitto.....	8
Palsternakkakeitto.....	8
Kasvissosekeitto.....	9
Pinaattiperunasose.....	9

## SALAATIT & LISUKKEET

### *Kylmät ja Kepeät*

Hölskytyskurkut.....	11
Coleslaw.....	11
Mausteinen porkkanasalaatti.....	11
Mehevä kaalisalaatti.....	11
Värikäs salaatti.....	11
Pähkinäinen päärynäsalaatti.....	12
Hedelmäinen salaatti.....	12
Melonisalaatti.....	12
Appelsiinisalaatti.....	12
Kevyt salaatti.....	13
Paratiisisalaatti.....	13
Kesäinen kaalisalaatti.....	13
Salaatti uusista perunoista.....	13
Kesäsalaatti.....	13

### *Lämpimät Salaatit ja Juurekset*

Pasta-Halloumisalaatti.....	14
Lämmin Nizzan salaatti.....	14
Punajuri-fetasalaatti.....	14
Unijuuressalaatti.....	15
Paahdetut juurekset.....	15
Raikas joulusalaatti.....	15
Unijuurekset ja dippi.....	16
Perunapalsternakkamuusi.....	16
Peruna-kesäkurpitsaröstit & jogurttikastike.....	17
Hasselbackat persiljakastikkeella.....	17
Perunaruusukkeet.....	18
Porkkanapaté.....	18
Sitruuna-perunamuffinsit.....	18
Hasselbackan perunaviipaleet.....	19
Mäiskypotut.....	19
Sinappinen kukkakaalipaistos.....	19

## PÄÄRUOAT

### *Kasvisruoat*

Hampurilainen kasvistäytteellä.....	21
Härkiswokki.....	22
Tortilla Lasagne.....	22

### *Kalaruoat*

Kalapuikot.....	23
Täytetyt lohitaskut.....	23
Mozzarella uunilohi ja sitruunaiset kasvikset.....	23
Kalapastavuoka.....	24
Silakkapihvit.....	24
Aasialainen uunilohi.....	24

### *Kanaruoat*

Broilerinyytit.....	25
Broileripyörykät.....	25
Broileriwokki.....	25
Broilerikasari.....	26
Parmesanbroileri.....	26
Yhden pannun pasta.....	26
Kaurakoivet ja uunikasvikset.....	26

### *Liharuoat*

Hampurilainen.....	27
Pekoninen kurpitsapiirakka.....	28
Täytetyt kesäkurpitsat.....	28
Punajuurilaatikko.....	29
Herkullinen lihakastike.....	29
Peltipyttis.....	29
Kreikkalainen lihapulla-leipävuoka.....	30
Jauhelihapasta.....	30
Possukäristys.....	31
Grillivartaat.....	31

## PIKKUSUOLAISET

Kylmäsavulohinapit.....	33
Rukiiset poroleivokset.....	33
Sillisuupalat.....	33
Pienet poropiiraat.....	33
Sieninapit.....	33
Graavilohitartar.....	34
Järvikalalevite.....	34
Kirjolohipiiraset.....	34
Kala-rieskarullat.....	34
AamiaSPIIRAKKA.....	35
Pororullat.....	35
Halloween Sormikeksit (30 kpl).....	35
Joulusinappi.....	35

## VÄLIPALAT

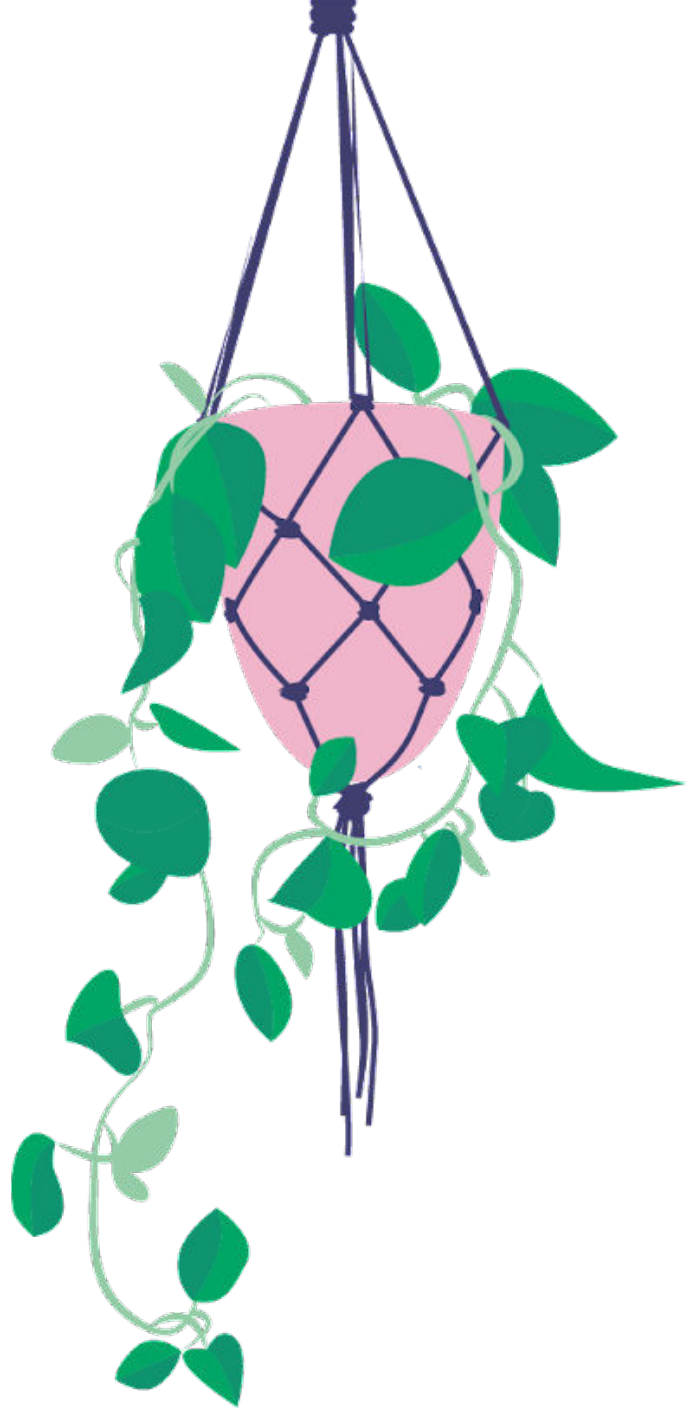
Mustikkasmoothie.....	37
Puolukkasmoothie.....	37
Pizzapannari.....	37
Härkis flatbread.....	37
Banaani-suolapähkinätoastit.....	37
Folionyytit.....	38
Banaaniletut.....	38
Okonomiyaki.....	38
Kasvispiirakka.....	39

## JÄLKIRUOAT

Omenakauraherku.....	41
Paistetut päärynät.....	41
Mausteinen hedelmäsalaatti.....	41
Aprikoosi-kauramisu.....	41
Rocky Road.....	42
Pappilan hätävara.....	42
Kuumat vadelmat.....	42
Juusto-lakkapaistos.....	42
Omena-kanelivaaho.....	42
Pipari puolukkavaaho.....	42

## LEIVONNAISET

Rustiikkiset pikasämpylät.....	44
Peltileipä.....	44
Teeleipä.....	44
Siemennäkkäri.....	44
Juustosarvet.....	44
Juuresleipäset.....	45
Chilipannusämpylät.....	45
Hämäläinen näkkileipä.....	45
Suolaiset joulutortut.....	45
Kesäkurpitsamuffinit.....	46
Suklaamuffinit.....	46
Omenamuffinit.....	46
Pätkispiirakka.....	47
Omenapiirakka.....	47
Mustikkapiirakka.....	47
Nopea Mustikkapiirakka.....	47
Puolukka-porkkanakääretorttu.....	48
Skonssit.....	48
Kuppikakut.....	48
Mustikkakukko.....	49
Mutakakku.....	49
Britakakku.....	49
Hämähäkkikeksit.....	50
Kummituskakku.....	50
Lepakot (12 kpl).....	50



# KEITOT & SOSEET



## Punajuurikeitto

- 750 g punajuuria
- 1 punasipuli
- 1 l vettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- 1 tl mustapippurirouhetta
- 1 rkl viinietikkaa
- 100 g sinihomejuustoa
- 2 rkl hunajaa tai sokeria
- 2 dl ruokakermaa

*Pinnalle persiljaa hienonnettuna*

Kuori ja paloittele punajuuret ja punasipuli. Lisää kasvikset kiehuvaan kasvisliemeen. Lisää mustapippuri ja viinietikka. Keitä noin 40 minuuttia, kunnes punajuuret ovat kypsiä. Lisää juusto muruina ja hunaja. Keitä hiljalleen sekoitellen, kunnes juusto sulaa. Soseuta keitto. Lisää ruokakerma ja kuumenna tarvittaessa.



## Kurpitsakeitto

- 1 iso kurpitsa (n. 2 kg)
- 2 rkl voita
- 1 hienonnettu purjo (n. 100 g)
- 2 punaista chilipippuria hienonnettuna
- 7 dl kasvislientä
- 2 dl ruokakermaa
- 1 tl suolaa

*mustapippuria myllystä*

Leikkaa kurpitsan päälliosa pois. Poista siemenet ja rihmasto. Koverra kurpitsan hedelmäliha isolla lusikalla. Leikkaa hedelmäliha kuutioiksi. Lopun kurpitsan voit kovertaa esim. lyhdyksi. Sulata voi paksupohjaisessa kattilassa. Kuullota voissa purjo, kurpitsakuutiot ja chili. Lisää kanaliemi ja anna keiton kiehua miedolla lämmöllä noin 15- 20 minuuttia. Soseuta keitto sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa, ja kaada se takaisin kattilaan. Lisää lopuksi joukkoon kerma, suola ja pippuri ja kiehauta keitto vielä kerran.



## Lapin ukon keitto

- 500 g poronkäristyslihaa
- 1 tl suolaa
- 1 sipuli
- 1 l vettä
- 1 kpl lihaliemikuutioita
- 2 tl viherpippuria
- 500 g pakasteperunasuikaleita
- 250 g pakastekasvissuikaleita
- 250 g sulatejuustoa
- 2 dl ruokakermaa

*ruohosipulia, rakuunaa  
persiljasilppua*

Ruskista aluksi poronkäristysliha pannulla ja kuullota samoin pilkottu sipuli. Lisää suola käristykseen. Kaada kattilaan ja lisää vesi, lihaliemikuutio, viherpippurit ja anna kiehua, kunnes liha on kypsää. Lisää perunasuikaleet sekä kasvissuikaleet. Lisää paloittelu sulatejuusto ja kerma. Lisää lopuksi ruohosipuli ja rakuuna, tarkista maku. Koristele keitto persiljalla.

## Savukalakeitto

5–6 perunaa (500 g)  
3–4 porkkanaa (200 g)  
8 dl vettä  
2 rkl kalafondia  
tai 2 kalaliemikuutiota  
1 pss kotimaisia (pakaste)herneitä (200 g)  
2 dl ruokakermaa  
n. 400 g savulohta tai savusiikaa

*suolaa  
tillisilppua*

Pese ja kuori perunat sekä porkkanat. Lohko perunat ja paloittele porkkanat. Kuumenna kattilassa vesi ja kalafondi. Lisää perunat ja porkkanat, keitä kunnes perunat ja porkkanat ovat juuri ja juuri kypsiä. Lisää herneet ja kerma. Kuumenna keitto uudelleen ja lisää paloiteltu savukala. Tarkista maku ja mausta suolalla tarvittaessa. Ripottele pinnalle tillisilppua.

## Palsternakkakeitto

3–4 palsternakkaa  
4 keskikokoista perunaa  
1 sipuli  
1–2 valkosipulinkynttä  
9 dl vettä  
1 kasvisliemikuutio  
1 ½ dl kuohukermaa

*riipaus mustapippuria, tarvittaessa suolaa  
pinnalle paahdettua sipulia*

Kuori palsternakat ja perunat. Paloittele tai lohko ne pienemmiksi. Kuori ja hienonna sipuli sekä valkosipulinkyntset. Kuumenna vesi kiehuvaan. Lisää kasvikset ja liemikuutio. Keitä noin 20 minuuttia tai kunnes kasvikset ovat pehmenneet. Siirrä kattila levyltä ja soseuta kasvikset sauvasekoittimella. Lisää kerma ja soseuta keitto kuohkeaksi. Mausta ripauksella mustapippuria ja lisää tarvittaessa suolaa.

## Kana-kookoskeitto

300 – 400 g broilerin filee- tai paistisuikaleita  
2 rkl öljyä  
1 pss wok-vihanneksia (pakaste)  
2 rkl tomaattipyreetä  
4 dl kookosmaitoa  
5 dl vettä  
1 kasvis- tai kanaliemikuutio  
2 rkl sitruunan tai limetin mehua

*chiliä, mustapippuria, valkosipulia  
inkiväiriä oman maun mukaan*

Ruskista fileesuikaleet kuumalla pannulla rypsiöljyssä. Lisää joukkoon wok-vihannekset ja tomaattipyree ja jatka ruskistamista sekoitellen noin minuutin ajan. Siirrä fileesuikaleet ja kasvikset kattilaan ja lisää joukkoon kookosmaito, vesi ja liemikuutio. Anna kiehahtaa, maista ja mausta tarvittaessa lisää.



**Vinkki!** Tarjoile keitto lämpimän leivän kera.

## Kasvissosekeitto

1 l pilkottuna erilaisia kasviksia  
*sipulia, perunaa, porkkanaa, lanttua, palsternakkaa, kukkakaalta, selleriä, purjoa*  
vettä niin että kasvikset peittyvät hyvin  
1 kasvisliemikuutio  
4 dl ruokakermaa

*valkopippuria, yrttejä, lisäksi esim. garam masalaa tai juustokuminaa suolaa*

Kuori, huuhtele ja paloittele kasvikset. Kuumenna vesi kattilassa ja lisää liemikuutiot. Lisää kasvikset kattilaan, laita kansi päälle ja keitä kypsiksi. Kaada noin puolet keitinvedestä pois. Soseuta kypsät kasvikset tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Lisää keittoon mausteet ja ruokakerma, tarkista maku.

.....

## Pinaattiperunasose

$\frac{1}{2}$  kg perunoita  
vettä keittämiseen  
 $\frac{3}{4}$  dl maitoa  
25 g pakastepinaattia  
 $\frac{1}{2}$  tl suolaa  
25 g voita

Kuori ja pilko perunat ja keitä kypsiksi vedessä. Kaada keitinvesi pois ja lisää rasva. Soseuta perunat esimerkiksi sähkövatkaimella. Lisää maito, pinaatti ja suola. Sekoita tasaiseksi. Jos sose on liian paksua, ohenna maidolla.



# SALAATIT & LISUKKEET



## Hölskytyskurkut

VEGAN

1 kurkku  
(1 rkl väkiviinaetikkaa)  
2 rkl sokeria  
1 tl suolaa  
2-3 rkl tilliä

Viipaloi kurkku ohuiksi siivuiksi esim. juustohöylällä. Laita kurkut kulhoon ja lisää mausteet, etikan voit jättää halutessasi pois. Laita kulhon päälle kansi tai lautanen. Ravistele voimakkaasti.

## Coleslaw

Pala keräkaalta  
1 porkkana

### Kastike

1 dl majoneesia tai kermaviiliä  
(tai 1/2 dl majoneesia ja ½ dl kermaviiliä)

*sinappia, etikkaa, suolaa, mustapippuria ja sokeria*

Raasta tai pilko kaali ohuiksi suikaleiksi ja kuori ja raasta porkkana. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja lisää se raasteen joukkoon.

## Mausteinen porkkanasalaatti

4-5 porkkanaa  
1 pieni punasipuli  
200 g raejuustoa

### Kastike

½ rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
3 rkl rypsiöljyä  
2 rkl sitruunamehua  
1 tl sokeria

*ripaus suolaa*

Kuori, huuhtelee ja raasta porkkanat raastimen karkealla terällä ja kuorittu pala inkivääriä raastimen pienellä terällä. Kuori ja hienonna sipuli. Yhdistä kaikki ainekset salaattikulhoon.

Kylmät  
&  
Kepeät

## Mehevä kaalisalaatti

300 g valkokaalia  
2 porkkanaa  
1 pieni sipuli  
200 g raejuustoa  
200 g kermaviiliä  
¼ tl suolaa  
1 tl sokeria  
½ tl mustapippuria

Kuori ja huuhtelee porkkanat. Huuhtelee kaali ja kuori sipuli. Raasta kaali ja porkkanat keskikarkealla terällä. Hienonna sipuli. Sekoita kaikki ainekset keskenään, Mausta salaatti ripauksella suolaa, sokeria ja mustapippuria. Anna salaatin maustua jääkaapissa pari tuntia ennen tarjoilua.

## Värikäs salaatti

VEGAN

1 ruukku salaattia  
4 tomaattia  
1 keskikoinen kurkku  
1 punainen paprika  
1 pieni sipuli  
2 porkkanaa  
½ dl paahdettuja pinjansiemeniä

### Kastike

6 rkl oliiviöljyä  
3 rkl sitruunamehua  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
½ tl kuivattua timjamia

Pilko kaikki ainekset kulhoon. Sekoita öljyn joukkoon sitruunamehu, suola ja yrtit ja kaada salaatin päälle.

## Pähkinäinen päärynäsalaatti

1 tk kypsä linssejä (noin 4 dl)  
2 päärynää  
1 rkl margariinia  
1 rkl hunajaa  
1 ruukku salaattia  
100 g sinihomejuustoa  
1 dl pähkinärouhetta

### Kastike

3 rkl rypsiöljyä  
2 rkl omenaviinietikkaa

*riipaus suolaa*

*riipaus mustapippuria*

Valuta ja huuhtelee valmiiksi kypsennetyt linsit. (Jos käytät kuivattuja linssejä, keitä pakkauksen ohjeen mukaan.) Sekoita kastikkeen ainekset. Valele kastike kypsille linsseille, sekoita ja jätä vetäytymään.

Leikkaa huuhdotut omenat tai päärynät lohkoiksi. Poista siemenkodat. Sulata margariini paistinpannulla ja paista hedelmälohkoja hetki, jotta ne saavat hieman väriä. Valuta päälle tilkka hunajaa. Huuhto ja kuivaa salaatinlehdet. Levitä ne laakealle tarjoiluastialle. Lisää linsit ja hedelmälohkot. Murena pinnalle juusto ja ripottele päälle pähkinä- tai mantelirouhe.



## Hedelmäinen salaatti

2 ruukkua salaattia  
4 klementiiniä  
n. 200 g tummia viinirypäleitä  
1 rasia kirsikkatomaattia  
1 ps (à 100 g) Grana Padano -juustolastuja

*tuoretta basilikaa*

Revi salaatti laakealle vadille. Paloittele tomaatit ja hedelmät päälle. Lisää juustolastut ja koristele tuoreella basilikalla.

**Kylmät  
&  
Kepeät**

## Melonisalaatti

1 ruukku salaattia  
¼ - ½ meloni  
1 pkt kirsikkatomaatteja  
1 dl cashew-pähkinöitä  
½ leipäjuusto

### Kastike

3-4 rkl hienonnettua yrttejä, esim.  
basilika, persilja, ruohosipuli  
1 dl luonnonjogurttia

*suolaa*

*mustapippuria*

*sokeria*

Valmista ensin kastike. Hienonna yrtit veitsellä tai leikkaa saksilla pieneksi silpuksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja nosta jääkaappiin maustumaan. Paahda pähkinöitä kuumalla kuivalla pannulla. Varo polttamasta! Nosta pähkinät eri astiaan jäähtymään.

Huuhtelee salaattit ja revi pieneksi tarjoiluastialle. Paloittele meloni ja juusto ja nostele salaattien päälle. Huuhto ja halkaise kirsikkatomaatit ja nosta tarjoiluastialle. Ripottele lopuksi pähkinät salaatin päälle. Tarjoile kastike erikseen.

## Appelsiinisalaatti

1 ruukku salaattia  
1 pss pakasteherneitä  
2 appelsiinia

Huuhtelee ja revi salaatti. Kuori ja paloittele appelsiinit, lisää herneet ja sekoita.

**VEGAN**

## Kevyt salaatti

1 keräsalaatti  
200-300 g viinirypäleitä  
2-3 mandariinia  
pala kurkkua

*Kastikkeeksi laimennettua, sokerilla maustettua sitruunamehua*

Suikaloi salaatti. Halkaise viinirypäleet ja poista niistä kivet. Leikkaa mandariinilohkot ja kurkku kuutioiksi. Sekoita ainekset ja kastike keskenään.

VEGAN

## Paratiisisalaatti

150 g juustoa  
1 tlk säilykepersikkaa  
½ rasiaa kirsikkatomaatteja  
150 g viinirypäleitä  
pala hunajamelonia  
2 ruukku salaattia

### Kastike

2 dl kermaviiliä  
2 rkl makeaa chilikastiketta  
½ dl hienonnettua persiljaa

Kuutio juusto ja valutettu säilykepersikka. Puolita tomaatit ja viinirypäleet. Paloittele meloni. Revi salaatti kokoa kaikki ainekset salaattikulhoon.

Valmista kastike sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Tarjoa kastike salaatin lisänä erikseen.

## Kesäinen kaalisalaatti

1 pieni varhaiskaali  
1 dl raastettua kesäkurpitsaa  
1 dl raastettua porkkanaa  
1 dl silputtua persiljaa

### Kastike

1 prk kaurafraichea  
1 ½ rkl etikkaa  
1 ½ rkl sokeria  
½ tl suolaa

Leikkaa kaali hyvin ohuiksi suikaleiksi ja raasta porkkana ja kesäkurpitsa, silppua sipuli. Yhdistä kaikki ainekset. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja lisää raasteen joukkoon. Anna salaatin vetäytyä jääkaapissa.

VEGAN

Kylmät  
&  
Kepeät

## Salaatti uusista perunoista

800 g uusia perunoita  
1 pieni kurkku  
1 vihreä omena  
1 suolakurkku  
2 kesäsipulia

*tillisilppua*

### Kastike

1 ½ dl öljyä  
3 tl sinappia  
3 rkl sitruunamehua

*suolaa ja sokeria*

Keitä pestyt perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Anna jäähtyä. Leikkaa perunat, kurkku, omena ja suolakurkut kuutioiksi. Silppua sipuli ja tilli ja lisää kasvien joukkoon. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja kaada kasvien päälle. Sekoita ja anna vetäytyä muutama tunti jääkaapissa ennen tarjoilua.

## Kesäsalaatti

1 ruukku salaattia  
1 kurkku  
1 pss pakasteherneitä  
2 keitettyä kananmunaa

*öljyä, tilliä, suolaa ja sokeria*

Pilko salaatti ja kurkku. Sekoita joukkoon herneet ja kananmunat. Mausta öljyllä, tillillä, suolalla ja sokerilla.

VEGAN

## Pasta-Halloumisalaatti

1 pkt halloumia  
250 g pastaa  
1 paprika  
250 g miniluumutomaatteja  
½ kurkku  
1 ruukku silputtua salaattia  
1 dl silputtua ruohosipulia  
pala melonia

### Kastike

¾ dl öljyä  
2 rkl viinietikkaa  
2 tl fariinisokeria  
1 tl currya  
1 tl timjamia  
½ tl suolaa

Keitä pasta kypsäksi suolattomassa vedessä. Sekoita kastikeaineet salaattikulhon pohjalle, lisää keitetty kuuma pasta ja sekoita. Anna jäähtyä. Pilko kasvikset ja hedelmät suupalan kokoisiksi paloiksi ja yhdistä pastan kanssa. Lisää joukkoon silputtu ruohosipuli.

Huuhtelee halloumijuusto. Leikkaa halloumi paksuiksi viipaleiksi ja paista pannulla niin, että viipaleet saavat väriä ja rapean pinnan. Laita halloumiviipaleet pastasalaatin päälle.

## Lämmin Nizzan salaatti

4 keitettyä perunaa  
4 keitettyä kananmunaa  
2 punasipulia  
150 g vihreitä papuja  
10 kirsikkatomaattia  
1 ruukku rucolaa

*oliiviöljyä  
balsamicoa  
suolaa  
pippuria*

Kiehauta tuoreet pavut napakan kypsiksi. Leikkaa punasipulit ja perunat lohkoiksi ja sekoita ne keskenään kulhossa oliiviöljyn kanssa. Lisää joukkoon pavut ja minitomaatit. Mausta kasvikset kevyesti suolalla ja mustapippurilla. Kuumenna paistinpannu ja kaada maustuneet raaka-aineet pannulle. Lämmitä raaka-aineita hetki ja kaada kulhoon. Revi joukkoon rucola ja nostele päälle lohkotut kananmunat.

## Lämpimät Salaatit & Juurekset

## Punajuuri-fetasalaatti

5 keskikokoista punajuurta  
50 g fetajuustoa  
½ dl persiljaa silputtuna  
3 rkl kurpitsansiemeniä  
1 rkl oliiviöljyä  
1 rkl vaaleaa balsamiviinietikkaa

*riipaus suolaa  
riipaus mustapippuria*

Huuhtelee punajuuret ja leikkaa kärjet pois. Keitä punajuuria kiehuvaan vedessä kuorineen noin 30 minuuttia. Kokeile kypsyyttä haarukalla. Paahda punajuurten kypsyessä kuivalla kuumalla pannulla kurpitsansiemeniä hetki. Varo polttamasta! Siirrä siemenet jäähtymään erilliseen astiaan. Nosta kypsät punajuuret leikkulaudalle jäähtymään. Kuori hieman jäähtyneet punajuuret ja viipaloi ne ohuiksi viipaleiksi. Laita punajuuriviipaleet kulhoon ja mittaa niiden päälle oliiviöljyä, balsamietikka, suola ja mustapippuri. Sekoita hyvin. Murusta punajuurten päälle fetaa ja ripottele päälle persilja ja kurpitsansiemenet.



## Uunijuussalaatti

3 palsternakkaa  
4 porkkanaa  
2 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
0,5 tl mustapippurirouhetta  
150 g tuoreita papuja  
2 ruukkua salaattia  
1 prk raejuustoa

*Salaatille mausteeksi vähän öljyä, suolaa ja sokeria*

Kuori juurekset. Leikkaa ne pitkiksi isohkoiksi suikaleiksi. Laita suikaleet ja pavut kulhoon, sekoita joukkoon öljy ja mausteet. Levitä suikaleet uunipellille ja paista 225 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kunnes juurekset ovat paahduneet. Revi salaatti tarjoiluastiaan ja asettele päälle jäähtyneet kasvikset. Ripottele päälle raejuusto.



## Raikas Joulusalaatti

250-300 g kotijuustoa tai briejuustoa  
½ kurkku  
2-3 klementiiniä  
2 ruukkua salaattia  
½ dl kuorittuja pistaaseja

### Vaalea balsamisiirappi

½ dl valkoista balsamiviinietikkaa  
½ dl sokeria  
½ dl sultanarusinoita

Keitä balsamisiirappi. Sekoita balsamiviinietikka, sokeri ja rusinat kattilassa. Kiehauta ja anna jäähtyä peitetynä. Säilytä jääkaapissa. Viipaloi juusto. Halkaise ja höylää kurkku juustohöylällä pitkiksi suikaleiksi. Kuori ja viipaloi klementiinit. Kuori ja rouhi pistaasit. Revi salaatti vadille. Asettele päälle juusto-, kurkku- ja klementiini- viipaleet sekä pistaasit. Valuta päälle balsamisiirappi juuri ennen tarjoilua.

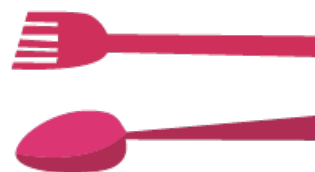
## Lämpimät Salaatit & Juurekset

### Paahdetut juurekset

½ lanttu  
4 porkkanaa  
1 palsternakkaa  
3 perunaa  
3-4 rkl öljyä  
3 rkl hunajaa  
1 tl timjamia

*suolaa*

Kuori juurekset ja perunat ja leikkaa ne paloiksi. Laita kasvikset kulhoon. Sekoita öljy, hunaja ja mausteet keskenään ja kaada kasvien päälle. Sekoita kasviksia niin, että mausteöljy leviää tasaisesti. Levitä kasvikset uunipellille. Paahda uunissa 225°C:ssa 10 minuuttia. Kääntelee kasviksia ja paahda vielä toiset 10 minuuttia.



## Uunijuurekset ja dippi

½ lanttu  
5 porkkanaa  
4 palsternakkaa  
5 perunaa  
3-4 rkl öljyä  
3 rkl hunajaa  
1 tl timjamia  
½ tl suolaa

### Dippikastike

200 g kermaviiliä  
1 dl ruohosipulia (silputtuna)  
½ tl sinappia  
1 tl sitruunamehua  
¼ tl mustapippuria  
¼ tl suolaa  
1 tl sokeria

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Kuori juurekset ja perunat, huuhtele ja leikkaa ne paloiksi. Pane kaikki palat kulhoon. Sekoita öljy, hunaja ja mausteet keskenään ja kaada kasvisten päälle. Sekoita kasviksia niin, että mausteöljy leviää tasaisesti. Levitä kasvikset uunipellille. Paahda uunissa 10 minuuttia. Kään-tele kasviksia ja paahda vielä toiset 10 minuuttia. Ko-keile haarukalla kypsyyttä ja kypsennä vielä hetki, jos kasvikset tuntuvat kovilta.

Silppua dippikastikkeeseen ensin ruohosipuli joko veitsellä tai saksilla. Lisää kermaviiliin joukkoon ruo-  
hosipulisilppu ja mausteet. Sekoita. Peitä kulho kel-  
mulla ja nosta se jääkaappiin, jotta maut tasaantu-  
vat.



**Vinkki!** Tarjoile juurekset rouheasti suoraan pelliltä.

# Lämpimät Salaatit & Juurekset

## Perunapalsternakkamuusi

1 kg jauhoista perunaa  
300-500 g palsternakkaa  
50 g voita  
n. 5 dl maitoa  
2 tl suolaa

Kuori perunat ja palsternakka ja paloittele ne pieniksi palaloiksi. Palsternakka vähän pienemmäksi kuin pe-  
runa. Laita vesi kiehumaan ja lisää perunat ja pal-  
sternakat kattilaan. Vettä tarvitaan vain sen verran,  
että kasvikset peittyvät. Kun kasvikset ovat kypsiä,  
kaada keitinvesi pois. Lisää voi. Painele sähkövat-  
kaimella ensin kasviksia rikki. Kaada maitoa pienissä  
erissä kattilaan samalla sähkövatkaimella sekoit-  
taen, kunnes muusi on tasaista ja kuohkeaa. Mausta  
suolalla ja tarkista maku.

## Perunakesäkurpitsaröstit & jogurttikastike

### Röstit

- 3 isoa kiinteää perunaa
- 1 pieni kesäkurpitsa
- 2 munaa
- 1 valkosipulinkyntsi
- 1 tl kuivattuja yrttejä (esim. meiramia, basilikaa tai oreganoa)
- ½ tl suolaa
- ½ tl rouhittua mustapippuria

*Paistamiseen öljyä tai voita*

### Jogurttikastike

- 2 dl turkkilaista tai kreikkalaista jogurttia
- 1/2 dl hienonnettua tuoretta minttua
- ¼ dl sitruunamehua
- ½ tl suolaa
- ½ tl rouhittua mustapippuria

Raasta perunat ja kesäkurpitsa karkeaksi raasteeksi. Jos raaste on kovin vetistä, valuta sitä siivilässä. Sekoita raasteen joukkoon munat, hienonnettu valkosipuli ja mausteet. Sekoita taikina tasaiseksi. Paista röstit pannulla keskilämmöllä n. 3 minuuttia/puoli, kunnes peruna on kypsää. Painele röstejä kevyesti paistamisen aikana, jotta ne hiukan tiivistyvät.

Jogurttikastike: Hienonna yrtit ja purista sitruunasta mehu. Voit myös käyttää valmista sitruunamehua. Sekoita ainekset kulhossa sekaisin ja anna maustua hetki kylmässä.



**Vinkki!** Koristele rösti tuoreilla yrteillä.

## Lämpimät Salaatit & Juurekset

### Hasselbackat persiljakastikkeella

- 10 kpl isoja jauhoisia perunoita
- 0,5 dl rypsiöljyä suolaa

VEGAN

### Persiljakastike

- 1 ruukku persiljaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 sitruunan raastettu kuori
- 2 tl sitruunamehua
- 1 dl rypsiöljyä

*suolaa*

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Pese perunat hyvin. Leikkaa perunat ohuiksi viipaleiksi niin, että ne jäävät alaosastaan kiinni. Laita perunat öljyntyyn uunivuokaan viiltopuoli ylöspäin. Sivele pinnat öljyllä ja mausta suolalla. Kypsennä perunoita uunin keskitalalla 45–60 minuuttia. Tarkista perunoiden kypsyyt.

Valmista kastike. Hienonna persilja ja valkosipulinkyntset. Sekoita ne kulhossa sitruunankuoriraasteen, mehun ja öljyn kanssa. Mausta suolalla. Annostele persiljakastiketta perunoiden päälle ja anna maustua hetki ennen tarjoamista.

## Perunaruusukkeet

800 g kuorittuja jauhoisia perunoita  
0,5 dl kermaa  
50 g voita  
0,5 tl suolaa  
0,5 tl muskottipähkinää  
ripaus jauhettua valkopippuria  
2 kananmunan keltuaista

Keitä perunat kypsiksi ja soseuta. Lisää perunasoseeseen kerma, voi, suola ja mausteet. Sekoita viimeisenä joukkoon kananmunan keltuaiset. Sekoita massa kuohkeaksi ja laita pursotinpussiin.

Pursota massasta ruusukkeita uunipannulle leivinpaperin päälle. Paista ruusukkeita 225 asteisen uunin yläosassa n. 15 minuuttia tai kunnes ne ovat saaneet väriä.



## Porkkanapaté

500 g porkkanasosetta  
1 dl kevytkermaa  
½ dl mannaryynejä  
1 tl suolaa

*ripaus muskottipähkinää, valkopippuria ja rakuunaa*

Voitele uuninkestävä vuoka. Sekoita ainekset ja kaada vuokaan. Kypsennä reilu tunti 180 asteessa.

## Lämpimät Salaatit & Juurekset



## Sitruuna-perunamuffinssit

500 g perunaa  
40 g voita  
1 sitruunan kuori  
1 dl kermaa  
2 munaa  
1 tl suolaa

*suolaa perunoiden keitinveteen*

Kuori ja keitä perunat suolalla maustetussa vedessä. Kaada keitinvesi pois, kun perunat ovat kypsiä. Laita voi kattilaan erilliseen kattilaan sulamaan ja lisää joukkoon raastettu sitruunan kuori. Hauduta noin 5 minuuttia. Soseuta perunat ja lisää joukkoon sitruuna-voi seos. Lisää lopuksi kerma, munat ja suola. Sekoita tasaiseksi. Jaa taikina muffinivuokiin. Paista 175 asteisessa uunissa 12-15 minuuttia. Muffinssien kanssa voi halutessa tarjoilla esim. paistettuja sieniä.

## Hasselbackan perunaviipaleet

1 kg perunoita  
3 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
reilu ½ dl kaurakorppuja murenettuna  
1 ½ dl juustoraastetta

*Kuori perunat tai halutessasi pese ne hyvin harjalla ja jätä kuorimatta.*

Leikkaa perunat ohuehkoiksi (n. 7 mm:n) viipaleiksi. Laita viipaleet uunipellille leivinpaperille yhteen kerrokseen. Valuta viipaleille öljyä ja ripottele suolaa. Kypsennä perunoita 200 asteessa n. 20 minuuttia. Ota pelti uunista. Ripota perunoille kaurakorppu-juustoseos. Kypsennä vielä n. 10 min tai kunnes perunat ovat kypsä ja ovat saaneet värin.

## Mäiskypotut

1 kg perunoita  
3 rkl oliiviöljyä  
1-2 tl merisuolaa

*rouhittua mustapippuria  
timjamia*

Pese ja harjaa perunat puhtaaksi. Paista perunoita 175 asteisessa uunissa n. 25-30 minuuttia. Ota perunat uunista ja anna jäähtyä hetki. Riko perunat painamalla niitä juomalasin pohjalla. Sivele perunoiden pintaan oliiviöljyä. Ripottele päälle merisuolaa ja mustapippuria. Paista 225 asteisessa uunissa 10-15 minuuttia tai kunnes perunoiden pinta on rapea.

# Lämpimät Salaatit & Juurekset

## Sinappinen kukkakaalipaistos

1 kukkakaali (n. 700 g)  
1 sipuli  
2 rkl öljyä  
1 rkl sinapinsiemeniä  
2 tl currya  
1 rkl sinappia  
2 dl ruoka- tai kaurakermaa  
150 g juustoraastetta  
0,25 tl suolaa

Huuhtelee kukkakaali, irrota suojalehdet. Paloittele kukkakaali pieniksi nupuiksi. Hienonna sipuli.

Kuumenna öljy pinnoitetussa kattilassa ja kuullota siinä sipulia, kunnes se on pehmentynyt. Lisää sinapinsiemenet ja curry. Sekoittele muutama minuutti ja lisää sitten sinappi ja kerma. Sekoita joukkoon juusto ja suola. Kuumenna koko ajan sekoittaen, 2-3 minuuttia, kunnes kastike on hieman paksuuntunut ja juusto sulanut. Kääntelee joukkoon kukkakaalit ja kypsennä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Kumoa seos voideltuun uunivuokaan. Kypsennä paistosta 200 asteisessa uunissa 15 -20 minuuttia. Anna paistoksen vetäytyä hetki.

VEGAN



# PÄÄRUOAT



## Hampurilainen kasvistäytteellä

Hampurilaissämpylät:

2 prk rahkaa

5 dl maitoa

100 g hiivaa

3 tl suolaa

6 rkl juoksevaa hunajaa

3 dl kaurahiutaleita

16 dl vehnä jauhoja

1 ½ dl öljyä tai juoksevaa margariinia

Liuta kädenlämpöiseen rahka-maitoseokseen hiiva. Lisää suola, hunaja ja kaurahiutaleet. Lisää vehnä jauhoja hiljalleen sekoittaen taikinaan ja lopuksi öljy tai juokseva margariini. Kohota taikina liinalla peitettyinä kaksinkertaiseksi n. 30 minuuttia. Leivo taikinasta pieniä sämpylöitä. Laita ne pellille leivinpaperin päälle ja kohota peitettynä vielä noin 15 minuuttia. Paista uunin keskitasolla 225 asteessa 10-12 minuuttia, tai sen aikaa, että ne ovat kypsiä.

## Härkispihvit

1,5 dl maitoa

1 ½ dl korppujauhoja

1 kananmuna

2 valkosipulin kynttä

(1 dl fetajuustomurua)

1 tl kuivattua tai 2 rkl tuoretta basilikaa

250 g härkismurua

riipaus mustapippuria

*Paistamiseen öljyä*

Sekoita maito ja korppujauhot keskenään ja anna turvota hetki. Kuori ja hienonna valkosipuli ja murena feta. Jos käytät tuoretta basilikaa, hienonna myös se. Sekoita isossa kulhossa kaikki aineet taikinaksi. Voit käyttää myös monitoimikonetta, jolloin saat taikinasta tiivistä. Ota noin 2 ruokalusikallista taikinaa kerrallaan ja muotoile pihviksi. Paista kevyesti pannulla öljyssä niin, että pinta ruskistuu ja sisus kuumenee.

## Vegemajoneesi

1 dl maustamatonta soijamaitoa

3 dl rypsiöljyä

1 rkl sitruunamehua

2-3 valkosipulinkynttä hienonnettuna

*chilijauhetta, suolaa ja mustapippuria*

VEGAN

VEGAN

Kasvis



## Juures-juustopihvit

2 munaa

1 dl maitoa

½ dl korppujauhoja

4 dl juureksia raastettuna

(porkkana, kyssäkaali, selleri, palsternakka)

1 sipuli

1 valkosipulinkynttä

suolaa, pippuria

½ -1 dl vehnä jauhoja

2 dl emmental-juustoraastetta

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää joukkoon maito ja korppujauhot. Anna seoksen turvota sen aikaa, kun raastat juurekset. Lisää seokseen raasteet ja hienonnetut sipulit. Mausta seos. Sekoita viimeisenä joukkoon vehnä jauho ja juustoraaste. Paista seoksesta pannulla miedolla lämmöllä ohuita pihvejä.

Lisää hampurilaisen väliin oman maun mukaan tomaattia, salaattia, maustekurkkua, sinappia, ketsupia...

Kaada soijamaito kapeaan astiaan ja lisää öljy joukkoon ohuena nauhana koko ajan sauvasekoittimella sekoittaen. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja chilijauheella ja lisää halutessasi ripaus suolaa ja mustapippuria.

## Härkiswokki

- 2 punasipulia
- 3 porkkanaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 200 g vihreitä papuja
- 0,5 dl seesaminsiemeniä
- 1 pkt nuudeleita
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 limetti
- 1-2 rkl punaista currytahnaa
- 1 rasia härkäpapsuikaleita
- 4 rkl soijakastiketta

VEGAN

*tuoretta korianteria*

Kuori ja silppua sipulit ja kuori paloittelle porkkanat. Jos käytät tuoreita papuja, niin huuhtelee ja puolita pavut. Paahda seesaminsiemenet kuivalla pannulla ja siirrä lautaselle odottamaan. Keitä nuudelit pakkausten ohjeen mukaisesti. Pese ja raasta limetin kuori. Kuumenna öljy pannussa ja lisää currytahna ja hetken päästä sipulit ja porkkanat. Lisää härkissuikaleet ja pavut. Jatka paistamista hetki. Lisää nuudelit, limetin kuoriraaste ja soijakastike. Lisää lopuksi seesaminsiemenet.



Kasvis

## Tortilla Lasagne

- 1 sipuli
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 tlk tomaattimurskaa
- ½ dl vettä
- ¾ tl suolaa
- ¼ tl pippuria
- ½ tl sokeria
- 1 tl kuivattua oreganoa
- 2 dl ruokakermaa
- 1 paprika
- 1 rasia Mifusuikaleita tai härkissuikaleita
- 6 isoa tortillalättyä
- 1 pss (150 g) juustoraastetta

*öljyä vuoan voiteluun*

Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Kuori ja hienonna sipulit. Kuumenna öljy pannussa ja kuullota sipuleita hetki. Lisää tomaattimurska, mausteet ja ruokakerma. Anna kiehahtaa ja tarkista maku.

Huuhtelee paprika ja pilko se pieniksi kuutioksi. Voitele pyöreä uunivuoka öljyllä. Laita vuokaan kerroksittain ohuelti kastiketta, mifua tai härkistä, paprikakuutiota, tortillalättyjä ja juustoraastetta. Jätä päällimmäiseksi kerrokseksi kastike ja ripota pinnalle loppu juustoraaste. Kypsennä tortillalasangnea uunin keskosassa 10 - 15 min.

## Kalapuikot

600 g kirjolohi- tai lohifileetä  
(tai mitä tahansa kalaa)  
¾ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria  
1 dl vehnä jauhoja  
2 kananmunaa  
2-3 dl maissihiutaleita

*Paistamiseen:*  
noin ½ dl rypsiöljyä

Poista kalafileestä nahka ja nympi pois ruodot. Leikkaa kala pitkittäin puikkomaisiksi paloiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Varaa kolme syvää lautasta. Mittaa jauhot yhteen. Riko munat toiseen ja vatkaa rakenne rikki. Lisää maissihiutaleet kolmanteen ja murskaa niitä pienemmäksi.

Pyörittele kalapalat haarukan avulla jauhoissa, kasta munaan ja kierrittele lopuksi maissihiutaleissa. Käsittele kaikki kalapalat valmiiksi ennen paistamista. Varaa kaksi matalaa lautasta valmiille kalapuikoille ja laita molempiin talouspaperit päälle. Kuumenna öljy pannussa ja paista kalapuikot rapeiksi ja kullanuskeiksi pannullinen kerrallaan. Nosta paistetut kalapuikot pannulta talouspaperin päälle lautaselle, jotta ylimääräinen rasva imeytyy siihen.

## Täytetyt lohitaskut

700 g kirjolohifileetä tai lohifileetä  
(paksuinta kohtaa)

*suolaa*

### Täyte

100 g feta- tai salaattijuustoa  
1 dl pakastettua pinaattia  
50 g hienonnettua purjoa (3 rkl)

Ota pakastepinaattipussista 4-5 palaa ja anna sulaa. Lisää joukkoon hienonnettu feta ja purjo.

Ripottele hiukan suolaa kalan pinnalle. Leikkaa ruodoton kirjolohifilee/ lohifilee poikittain neljään osaan. Leikkaa jokaisen palan keskelle viilto nahkaan saakka. Laita viiltokohtaan täytettä. Kypsennä lohitaskuja 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia, kunnes kala on kypsä ja täyte on saanut hieman väriä.

## Kala

## Mozzarella uunilohi & sitruunaiset kasvikset

700 g lohifileetä  
2 rkl öljyä  
1 rkl vaaleaa balsamicoa  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippurirouhetta  
125 g mozzarellajuustoa  
1 kesäkurpitsa  
2 paprikaa  
1 sipuli  
1 sitruunan mehu ja raastettu kuori  
2 rkl öljyä  
2 tl sokeria  
½ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria

Nosta kala leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan. Sekoita öljyyn balsamico ja sivele seos lohifileen pintaan. Mausta pinta suolalla ja mustapippurilla. Leikkaa loheen 2-3 sentin välein viiltoja lähes nahkaan asti. Viipaloi juusto ja asettele viipaleet viiltoihin.

Suikaloi kurpitsa, paprikat ja sipuli. Pane suikaleet kulhoon. Lisää joukkoon sitruunan mehu ja raastettu kuori, öljy, sokeri sekä ripaus suolaa ja mustapippuria. Sekoita.

Lusikoi kasvikset lohien ympärille. Paista 200-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia kunnes lohi on kypsä.

## Kalapastavuoka

1 purjo  
1 paprika  
300 g säilykekalaa, esim. järvikalasäilykettä  
1 rkl öljyä  
2 rkl vehnä jauhoja  
6 dl vettä  
1 yrtiliemikuutio  
2 dl ruokakermaa  
½ dl tillisilppua  
1 rkl sitruunanmehua  
1 tl kurkumaa  
1 ½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
200 g pastaa

*Pinnalle:*

100 g juustoraastetta

Halkaise, huuhto ja suikaloi purjo. Halkaise paprika ja poista siemenet. Suikaloi paprikanpuolikkaat. Tarvit- taessa valuta ja paloittele säilykekala. Kuumenna öljy kattilassa ja hauduta siinä purjoa ja paprikaa pari minuuttia. Sekoita joukkoon vehnä jauhot ja lisää vesi ja liemikuutio. Anna seoksen kiehahtaa. Lisää katti- laan ruokakerma, tilli, sitruunanmehu, mausteet ja kala. Kuumenna kiehuvaan koko ajan sekoittaen.

Voitele uunivuoka. Mittaa raaka pasta vuoaan pohjal- le ja kaada kuuma kastike päälle. Sekoita varovasti. Ripottele pinnalle juustoraaste. Kypsennä 225 -as- teisessa uunissa n. 30 minuuttia. Anna ruoan vetäy- tyä n. 10 minuuttia.

## Silakkapihvit

1 kg silakkafileitä  
1 dl ruisjauhoja

*suolaa, valkopippuria  
hienonnettua tilliä  
voita*

Sekoita lautaselle jauhot ja mausteet. Levitä puo- let fileistä nahkapuoli alaspäin jauhoseoksen päälle ja siirrä ne uunipellille. Ripottele fileille hiukan suo- laa, pippuria ja hienonnettua tilliä. Nosta loput fileet päälle ja voitele pihvit sulatetulla voilla. Jauhota pih- vit. Kypsennä uunissa 225 asteessa 15-20 minuuttia.

## Kala



## Aasialainen uunilohi

n. 700 g lohta

½ mieto chili  
¼ dl soijakastiketta  
¼ dl vaaleaa balsamietikkaa  
2 rkl limen tai sitruunanmehua  
2 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
1 ½ rkl siirappia

Laita uuni kuumentamaan 150 asteeseen. Huuhte- le ja hienonna chili ja sekoita kaikki mausteinek- set keskenään kulhossa. Nosta lohifile uunivuokaan kaada puolet mausteseoksesta fileen päälle. Valele loput mausteseoksesta paiston aikana lohien päälle parissa erässä. Kypsennä lohta uunissa n. 20 - 30 minuuttia.

## Broilerinyytit

450 g (marinoituja) broilersuikaleita  
400 g porkkana-parsakaali-kukkakaalisekoitusta  
250 g sulatejuustoa  
1 tlk päärynä tai persikkasäilykettä

Paloittele vihannekset pieniksi paloiksi. Laita isolle foliopalalle kaikkia aineita tasaisesti kerroksittain ja sulje nytytti tiiviisti. Paista nytyttiä 200 asteessa n. 30 minuuttia.

## Broileripyörökät

800 g broilerin jauhelihaa  
2 dl ruokakermaa  
2 kananmuna  
4 rkl makeaa chilikastiketta  
2 tl suolaa  
2 tl currya  
2 tl paprikajauhetta  
2 dl korppujauhoja  
2 sipulia

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Mittaa kulhoon kerma, muna, mausteet ja korppujauhot. Sekoita keskenään ja anna turvota.

Kuori ja hienonna sipuli. Lisää kerma-munaseokseen sipuli ja broilerin jauheliha. Sekoita tasaiseksi Pyörittele broileripyörökkämassasta noin 30 pientä pyörökkää vedellä kostutetuin käsin. Nostele ne leivinpaperin päälle uunipellille. Paista pyörököitä uunin keskitasossa noin 15 minuuttia.



## Kana

## Broileriwokki

400 g maustamatonta broilerinfileettä

### Marinadi

6 valkosipulinkynttä  
3 rkl raastettua inkivääriä  
6 rkl öljyä  
5 rkl valkoviinietikkaa  
4 rkl soijakastiketta  
4 rkl fariinisokeria  
2 rkl sitruunamehua

n. ½ kukkakaali tai kiinankaali  
2 porkkanaa  
1 paprika

*chiliä ja rakuunaa  
saksanpähkinää*

Tee ensin marinadi. Kuori ja murskaa valkosipulinkyntset. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Ota marinadista 1/3 eri astiaan. Käytä loppu broilerin marinointiin.

Suikaloi broilerinfileet ja anna lihan marinoitua vähintään puoli tuntia marinadissa.

Kuori porkkanat ja paloittele kasvikset. Kuumenna wokkipannu tai suuri paistinpannu Paista broilersuikaleet marinadissaan kypsiksi. Lisää kasvikset ja jatka kypsennystä muutama minuutti. Kasvikset saavat jäädä napakoiksi. Sekoita joukkoon loppu marinadi. Mausta chilillä ja rakuunalla. Halutessasi voit paahdattaa wokin päälle saksanpähkinää.

**Vinkki!** Broileriwokkiin sopii hyvin myös erilaiset yrtit!

## Broilerikasari

450 g (marinoituja) broilersuikaleita  
400g porkkana-parsakaali-kukkakaalisekoitusta  
250 g sulatejuustoa  
1 tlk päärynä tai persikkasäilykettä

Paloittele vihannekset pieniksi paloiksi. Laita isolle foliopalalle kaikkia aineita tasaisesti kerroksittain ja sulje nyytti tiiviisti. Paista nyyttiä 200 asteessa n. 30 minuuttia

## Parmesanbroileri

500 g broilerin rintafileitä  
1 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
400 g pakastettua lehtipinaattia  
½ sitruuna  
80 g parmesaanijuustoa  
1 ½-2 dl ruokakermaa  
½ rkl sinappia  
1 kanaliemikuutio  
1 valkosipulin kynsi

Öljyä rintafileet ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Laita sulatettu ja valutettu pinaatti uunivuoan pohjalle ja aseta broilerifileet niiden päälle. Purista sitruunanmehu, raasta parmesaani ja hienonna valkosipuli. Kuumenna ruokakerma. Lisää joukkoon sinappi, kanaliemikuutio, valkosipuli ja sitruunanmehu. Kaada kermaseos fileiden päälle ja ripottele päälle raastettu parmesaani. Paista uunissa 225°C:ssa n. 25 minuuttia, kunnes broileri on kypsää.

## Yhden pannun pasta

3 rkl pestokastiketta  
400 - 500 g maustamattomia broilersuikaleita  
125 g miniluumutomaatteja  
1 pkt (250 g) tuorepasta  
1 kasvisliemikuutio  
½ rasiaa sitruuna tuorejuustoa laktoositon  
3 dl kiehuvaa vettä

*öljyä paistamiseen*

Kuumenna pesto ja rasva pannussa tai kasarissa. Lisää broileri ja paista kypsäksi. Lisää tomaatit, paista hetki. Lisää tuorepasta, murennettu liemikuutio, tuorejuusto ja kuuma vesi. Keitä 3 min kannen alla.

## Kana

## Kaurakoivet ja uunikasvikset

n. 12 kpl broilerinkoipinuijia  
3 porkkanaa  
1 palsternakka  
½ dl öljyä  
puolen sitruunan mehu ja raastettu kuori  
1 ½ tl suolaa  
1 tl sokeria  
1 tl valkosipulijauhetta  
1 tl paprikajauhetta  
1 tl timjamia  
1 dl kaurahiutaleita  
1 vihreä paprika  
1 keltainen paprika  
2 punasipulia  
1 pieni kesäkurpitsa

### Kermaviilidippi

1 prk kermaviiliä  
2 tl sinappia  
1 dl tuoreita yrttejä silputtuna  
(esim. persilja, rosmariini ja/tai ruohosipuli)

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Asettele broilerinkoipinuijat pellin toiseen laitaan. Pese porkkanat ja palsternakka ja kuori ne halutessasi. Paloittele ja laita ne toiselle puolelle peltiä. Sekoita öljy, sitruunamehu ja sitruunan raastettu kuori sekä mausteet keskenään. Valuta mausteinen öljy koipien ja juuresten sekaan ja pyörittele hieman. Ripottele kaurahiutaleet koipinuijien päälle.

Paahda 200 asteisessa uunissa 30 minuuttia ja lohko sillä välin loput kasvikset. Lisää paprikat, sipulit ja kesäkurpitsa juuresten joukkoon ja kääntele. Nosta lämpö 225 asteeseen ja jatka kypsentämistä vielä noin 15 minuuttia. Sekoita kermaviilidipin ainekset. Tarjoile koivet dipin kanssa.

## Hampurilainen

Hampurilaissämpylät:

2 prk rahkaa

5 dl maitoa

100 g hiivaa

3 tl suolaa

6 rkl juoksevaa hunajaa

3 dl kaurahiutaleita

16 dl vehnä jauhoja

1 ½ dl öljyä tai juoksevaa margariinia

Liuta kädenlämpöiseen rahka-maitoseokseen hiiva. Lisää suola, hunaja ja kaurahiutaleet. Lisää vehnä jauhoja hiljalleen sekoittaen taikinaan ja lopuksi öljy tai juokseva margariini. Kohota taikina liinalla peitettyinä kaksinkertaiseksi n. 30 minuuttia. Leivo taikinasta pieniä sämpylöitä. Laita ne pellille leivinpaperin päälle ja kohota peitettynä vielä noin 15 minuuttia. Paista uunin keskitasolla 225 asteessa 10-12 minuuttia, tai sen aikaa, että ne ovat kypsiä.

## Nyhtöbroileritäyte

500 g maustamatonta broilerinfilettä

### Maustekastike

4 rkl fariinisokeria

3 rkl soijaa

2 rkl tomaattipyreetä

2 rkl punaviinietikkaa

2 valkosipulinkynttä

2 tl chilitahnaa

Sekoita maustekastikkeen ainekset. Siirrä broilerinfileet uunivuokaan ja valuta päälle maustekastike. Peitä vuoka foliolla. Nosta vuoka 150 asteeseen uuniin ja anna kypsyä pari tuntia.

Lisää tarvittaessa muutama lusikallinen vettä. Ota ylikypsiä broileri kastikkeesta ja revä haarakalla ohuiksi säikeiksi. Lisää lihat takaisin lämpimän kastikkeen joukkoon.

## Burgerpihvit

400 g naudan paistijauhelihaa

1 sipuli

1 kananmuna

2 tl sinappia

1 tl suolaa

½ tl mustapippuria

Kuori ja pilko sipuli. Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi massaksi. Muotoile taikinasta pieniä pihvejä. Paista pannulla voi-öljy seoksessa.

# Liha



Täytä hampurilaiset oman maun mukaan: cheddarjuustoa, tomaattia, salaattia, maustekurkku, sinappia, ketsuppia...

## Vegemajoneesi

1 dl maustamatonta soijamaitoa

3 dl rypsiöljyä

1 rkl sitruunamehua

2-3 valkosipulinkynttä hienonnettuna

*chilijauhetta, suolaa ja mustapippuria*

Kaada soijamaito kapeaan astiaan ja lisää öljy joukkoon ohuena nauhana koko ajan sauvasekoittimella sekoittaen. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja chilijauheella ja lisää halutessasi ripaus suolaa ja mustapippuria.

## Pekoninen kurpitsapiirakka

### Pohja

150 g margariinia/voita  
1 dl hienoa porkkanaraastetta  
3 dl vehnä jauhoja  
1 dl kaurahiutaleita  
1 tl leivinjauhetta  
½ tl suolaa

### Täyte

200 g pekonia  
1 (300 g) myskikurpitsa  
1 rkl öljyä  
1 chili  
1 tl timjamia  
¼ tl suolaa  
150 g juustoraastetta  
2 dl ranskankermaa  
2 kananmunaa

*suolaa  
mustapippuria*

Paloittele rasva kulhoon. Lisää porkkanaraaste ja kuivat aineet. Nypi tasaiseksi. Painele taikina piirakavuoaan (25 x 35 cm) pohjalle ja reunoille. Pane pohja jääkaappiin täytteen valmistamisen ajaksi.

Kuori ja kuutioi kurpitsan malto. Pane kuutiot uunivuokaan, kääntele sekaan öljy, silputtu chili, timjami ja suola. Paahda kuutioita 225 asteisessa uunissa 25 minuuttia. Paloittele pekoni ja paista palat rapeiksi paistinpannulla.

Sekoita munat ranskankermaan. Mausta seos suolalla ja pippurilla.

Esipaista pohjaa 200 asteisessa uunissa 10 minuuttia. Levitä kurpitsakuutiot ja pekonipalat pohjan päälle. Kaada päälle muna-ranskankermaseos. Ripottele pinnalle juustoraaste. Kypsennä piirakkaa 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

*Liha*

## Täytetyt kesäkurpitsat

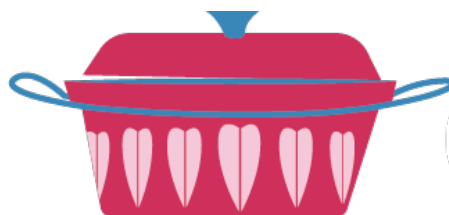
3 kesäkurpitsaa

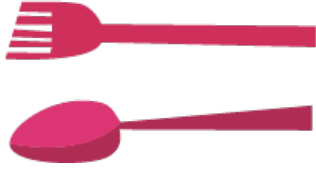
### Täyte

1 pkt pekonia  
400 g jauhelihaa  
2 sipulia  
kurpitsojen sisusta  
2 dl (mozzarella)juustoraastetta  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
2–3 rkl tuoretta hienonnettua timjamia, basilikaa tai oreganoa

*Päälle:  
noin 2 dl juustoraastetta*

Halkaise kesäkurpitsat pituussuunnassa. Poista sisusta lusikalla kovertaen. Pane kurpitsanpuolikkaat voideltuun matalaan laakeaan vuokaan. Suikaloi pekoni ja ruskista paistokasarissa. Lisää pannulle jauheliha ja hienonnetut sipulit. Ruskista. Lisää kesäkurpitsojen sisus ja hauduta noin 5 minuuttia. Sekoita joukkoon juustoraaste. Mausta seos. Täytä kurpitsat seoksella. Paista 200°C:ssa noin 15 minuuttia, ripottele pinnalle juustoraaste ja jatka paistamista 10–15 minuuttia.





## Punajuurilaatikko

2 pss valmista punajuurigratiinia  
400 g jauhelihaa  
½ pkt aurajuustoa  
1 dl juustoraastetta

*pala mustaa sokerimassaa*

Paista jauheliha. Sekoita jauheliha ja murustettu aurajuusto punajuurigratiinin joukkoon ja laita massa voideltuun uunivuokaan. Paista uunissa 225 asteissa uunissa n. 20 minuuttia, sekoita ja lisää päälle juustoraaste. Paista vielä n. 20 minuuttia.

**Halloween!** Lisää juuri ennen tarjoilua mustasta sokerimassasta muotoiltu hämähäkinverkko tai vastaava laatikon päälle, mikäli tarjoilet tämän Halloween aterialla.

## Herkullinen lihakastike

800 g lihasuikaleita (possua, nautaa tai riistaa)  
1 rkl öljyä  
1 iso sipuli  
2 lihaliemikuutiota  
4 dl vettä  
1 tl rouhittua mustapippuria  
4 dl kermaa  
1 iso suolakurkku  
2 dl smetanaa

Kuumenna öljy pannussa ja lisää suikaleliha ja pilkottu sipuli pannulle. Kun liha on paistunut sopivan ruskeaksi, lisää vesi, lihaliemikuutiot ja mustapippuri. Anna hautua hiljalleen noin 10 minuuttia. Lisää kerma ja pieneksi kuutioitu suolakurkku. Anna hautua kunnes liha on mureaa.

Lisää lopuksi smetana ja sekoita tasaiseksi kastikkeeksi. Maista ja mausta tarvittaessa lisää.

## Liha

## Peltipyttis

n. 500 g perunoita (yleis- tai varhaisperunoita)  
1 pieni lanttu (tai bataatti)  
1 rkl öljyä  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
1 punasipuli  
2 (n. 200 g) makkaraa (liha tai vege)  
1 pieni kesäkurpitsa  
½ rs kirsikkatomaatteja  
3-4 kananmunaa

*persiljaa*

*Lisäksi sinappia, ketsuppia, majoneesia tai turkkilais-ta jogurttia.*

Pese ja leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Kuori lanttu ja leikkaa myös pieniksi kuutioiksi. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Laita perunat ja lantut kulhoon, kaada päälle öljyä, suolaa ja pippuria ja sekoita. Laita maustetut perunat ja lantut uunipellille. Paista 225 asteessa 15 minuuttia.

Kuutioi sillä välin punasipuli, makkarat ja kesäkurpitsa. Lisää pellille, kääntele ja jatka kypsentämistä 15 minuuttia. Halkaise kirsikkatomaatit. Ota pelti uunista, lisää tomaatit ja kääntele.

Tee pyttipannuun muutama kolo ja riko koloihin varovasti kananmunat. Jatka paistamista vielä noin 5 minuuttia. Viimeistele peltipyttis hienonnetulla persiljalla.

## Kreikkalainen lihapulla-leipävuoka

1 kesäkurpitsa  
3-4 aurinkokuivattua tomaattia  
400 g jauhelihaa  
1 tl suolaa  
1 tl mustapippuria  
4-5 leipäviipaleita tai sämpylää  
6 tomaattia  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
n. 150 g fetajuustoa  
3 rkl oliiviöljyä  
½ tl rosmariinia

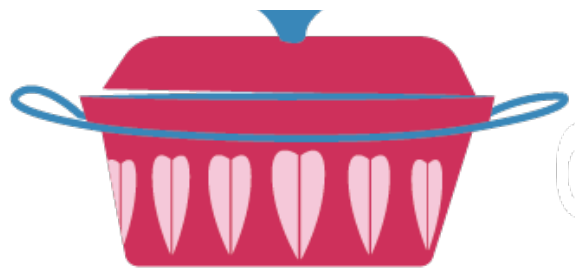
*mustapippuria*  
*rucolaa*

Raasta reilu puolet kesäkurpitsasta. Painele raasteesta nestettä pois talouspaperilla tai lävikössä. Hienonna aurinkokuivatut tomaatit ja sekoita tasaiseksi massaksi kesäkurpitsaraasteen jauhelihan, suolan ja mustapippurin kanssa. Vaivaa hetki käsin, jotta saat aikaiseksi tiiviin ja tasaisen massan.

Leikkaa leipä, tomaatit ja loput kesäkurpitsasta suupalan kokoiseksi paloiksi ja laita vuokaan. Kuori ja viipaloi sipuli ja valkosipulinkyntset ja lisää vuokaan. Murenna joukkoon feta. Valuta päälle oliiviöljy, ripottele rosmariini ja vähän mustapippurirouhetta joukkoon. Kääntele niin, että öljy ja mausteet leviävät tasaisesti vuokaan. Pyöritä kostein käsin massasta pyöryköitä ja aseta ne vuokaan päällimmäiseksi. Paista 200 asteisessa uunissa 25-30 minuuttia. Ota uunista, anna jäähtyä hetki ja viimeistele rucolalla.



**Liha**



## Jauhelihapasta

1 sipuli  
1 paprika  
1 kesäkurpitsa  
1 rkl öljyä  
400 g naudan jauhelihaa  
7 dl vettä  
1 tl suolaa  
riippaus mustapippuria  
3 ½ dl rakettispagettia  
1 pieni purkki tomaattimurskaa  
2 tl basilikaa

Hienonna kuorittu sipuli. Leikkaa paprika ja kesäkurpitsa pieniksi kuutioiksi. Kuumenna öljy paistokasarisissa. Ruskista jauheliha ja sipulit. Lisää paprika, vesi, suola, mustapippuri ja pasta. Keitä kannen alla noin 4-5 minuuttia. Sekoita joukkoon kesäkurpitsat, tomaattimurska ja basilika. Keitä vielä noin 5 minuuttia, kunnes spagetti on kypsää.

## Possukäristys

400 g porsaan ulkofileetä palana  
3 dl vettä  
1 kasvisliemikuutio  
1 sipuli  
150 g palsternakkaa  
150 g porkkanaa  
150 g lanttua  
4 rkl rypsiöljyä tai pullomargariinia  
1,5 tl suolaa  
1 tl timjamia kuivattuna (tai 1 rkl tuoretta)  
10 kokonaista viherpippuria  
10 kokonaista roseepippuria

*suolaa*

Laita liha pakastimeen noin tunniksi, jotta siitä on helpompi leikata ohuita lastuja. Kuori ja suikaloi sipuli, palsternakka, porkkana ja lanttu. Vuole kohmeisesta lihasta mahdollisimman ohuita lastuja terävällä veitsellä. Ruskista lihapaloja paistinpannulla rasvassa. Laita ruskistetut lihat kattilaan tai uunin kestävään vuokaan. Kaada vesi paistinpannuun ja sekoittele. Murena mukaan liemikuutio ja sekoita, kunnes se liukenee. Kaada liemi lihojen päälle. Kuullota kasvissuikaleet paistinpannulla ja lisää lihan joukkoon. Mausta timjamilla ja pippureilla ja tarvittaessa suolalla. Hauduta liedellä 30–40 minuuttia tai 175-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.

### **Vinkki:**

Ruoan voi valmistaa myös valmiista fileesuikaleista ja pakastekasviksista. Ruoan voi kypsentää myös liedellä padassa, jolloin et tarvitse erillistä ruskistuspannua.

# Liha

## Grillivartaat

1 kg broilerifileitä  
1 kesäkurpitsa  
2 paprikaa  
herkkusieniä  
kesäsipulia  
pekonia

### **Marinadi**

1 dl öljyä  
1–2 sitruunan mehu  
1 tl sitruunan kuorta  
3 valkosipulinkynttä murskattuna  
1 tl kuivattua oreganoa  
1 rkl juoksevaa hunajaa  
1 tl suolaa  
1 tl rouhittua mustapippuria

*varrastikkuja*

Sekoita marinadin ainekset keskenään. Leikkaa broilerit 2–3 cm:n paloiksi ja laita marinoitumaan. Laita puiset varrastikut veteen likoamaan. Huuhtelee ja viipaloi vihannekset. Pujota broilerinpaloja ja kasviksia vuorotellen varrastikkuihin. Halutessasi kietaise herkkusienten ympärille pekoniivi. Sivele vartaat kauttaaltaan marinadilla ja grillaa kohtalaisella lämmöllä 10–15 minuuttia tai uunissa 200 asteessa 20–25 minuuttia.

# PIKKUSUOLAISET



## Kylmäsavulohinapit

1 rasia (200 g) tillillä maustettua tuorejuustoa  
2 tl sitruunamehua  
100 g kylmäsavulohta  
1 pieni (50 g) punasipuli  
25 kpl ruissipsejä

Yhdistä tuorejuusto ja sitruunamehu. Lisää joukkoon hienonnetut kylmäsavulohti ja sipuli. Sekoita. Pursota tai lusikoi tahna ruissipseille vähän ennen tarjoilua. Tarjoa buffet-pöydässä tai pikkusuolaisena.

## Rukiiset poroleivokset

200 g saaristolaisleipää tai vastaavaa

### Täyte

100 g kylmäsavuporoa  
puolikas punainen paprika  
1 rasia maustamatonta tuorejuustoa  
1 dl persiljaa hienonnettuna

*mustapippuria ja tarvittaessa suolaa  
koristeeksi: lakkahilloa, persiljatupsuja*

Leikkaa saaristolaisleivästä sopivia annospaloja. Hienonna poro ja kuutioi paprika pieniksi kuutioiksi. Yhdistä täytteen ainekset ja sekoita tasaiseksi. Laita täyte leipäpalojen päälle. Koristele annospalat lakkahillolla ja persiljatupsulla.

## Sillisuupalat

80-100 g matjessilliä  
1 pieni sipuli  
1 kovaksi keitetty muna  
2-3 rkl ranskankermaa  
hienonnettua tilliä  
mustapippuri rouhetta  
ruisvuokaleipää

*ruohosipulia*

Taputtele sillifileet kuiviksi talouspaperilla. Hienonna silli, sipuli ja kananmuna kulhoon. Sekoita joukkoon ranskankermaa sen verran, että syntyy paksu tahna. Mausta tahna tillillä ja pippurilla.

Leikkaa leipäviipaleista pieniä neliötä (ilman kuorta). Nosta sillisalaattia nokareiksi leiville ja koristele ruohosipulilla.

## Pienet poropiiraat

### Taikina

50 g voita  
50 g maitorahkkaa  
1 dl vehnä jauhoja  
¼ tl leivinjauhetta

### Täyte

100g kylmäsavuporoa  
pala purjoo  
½ dl persiljasilppua  
2 kananmunaa  
2 dl ruokakermaa  
1 dl juustoraastetta

*mustapippuria*

Valmista rahka-voitaikina. Sekoita pehmeä voi, rahka ja jauho-leivinjauheseos tasaiseksi taikinaksi. Pane hetkeksi jääkaappiin vetäytymään. Valmista täyte. Kuutio kylmäsavuporo, hienonna purjosipuli ja persilja. Sekoita ainekset keskenään. Sekoita munien rakenne rikki ja sekoita joukkoon kerma, puolet juustoraasteesta ja ripaus pippuria. Jaa taikina 10 osaan. Taputtele jokaisesta palasta ohuehko levy ja painele ne pieniin foliovuokiin niin, ettei taikina tule reunan yli. Jaa poroseos vuokiin ja lusikoi munamassa päälle. Ripottele pinnalle loput juustoraasteesta. Kypsennä piiraita 175 asteisessa uunissa 20-25 minuuttia.



## Sieninapit

200 g haaparouskuja (suolasieniä)  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
120 g smetanaa (1 prk)  
1 kpl vihreä omena  
n. 1 tl mustapippuria  
suolaa  
kaura- tai ruisnappeja

*persiljaa*

Kuori omena ja valuta sienet. Pilko omena lohkoiksi. Laita kaikki ainekset kapeaan kulhoon ja vatkaa sauvasekoittimella massa tasaiseksi. Laita nokere tahnaa ruisnapin sisälle ja koristele persiljalla.

## Graafilohitartar

150 g graavilohta  
1 pieni punasipuli  
1 omena  
1 rkl dijon sinappia  
1 tl sitruunapippuria  
1 prk creme fraichea

*tuoretta tilliä hienonnettuna  
saaristolaisleipää  
voita*

Leikkaa lohiviipaleet pieniksi paloiksi. Hienonna punasipuli. (Jos punasipuli on väkevän makuista, huuhto se lävikössä kylmällä, juoksevalla vedellä. Valuta hyvin.) Leikkaa kuorittu omena aivan pieniksi kuutioiksi. Yhdistä kaikki lohitartarin ainekset. Tarkista maku ja laita tartar tarjoilukulhoon.

Koristele tillillä. Leikkaa saaristolaisleivästä kuutioita ja paista ne pannulla voissa. Laita leipäkuutiot tarjolle omassa kulhossaan.

## Järvikalalevite

1 prk luonnonkalaa rypsiöljyssä tai muuta suomalais-  
ta kalasäilykettä  
200 g ruohosipulituorejuustoa  
1 kesäsipuli  
0,5 nippua tilliä  
n. 3 rkl sitruunamehua

*ripaus valkopippuria  
ripaus suolaa*

Valuta kalasäilykkeestä öljy ja survo kalat tarvittaessa pienemmäksi haarukalla. Pilko sipuli ja tilli. Notkista tuorejuusto sitruunamehulla. Lisää sipuli, tilli ja säilykekala. Mausta pippurilla ja tarvittaessa suolalla. Sekoita levitteen aineet keskenään. Tarjoa leivän päällisenä, ruis- ja kauranappien täytteenä, uuniperunoiden täytteenä tai varhaisperunoiden kanssa.

**Vinkki!** Savuisen makuisen tahnan saat käyttämällä savukalasäilykkeitä, kuten savumuikkua tai savusärkeä. Kesäsipulin tilalla voi käyttää 0,5-1 kpl kelta- tai punasipulia.

## Kirjolohipiiraset

5 dl vettä  
25 g hiivaa  
1 tl suolaa  
1 dl öljyä  
2 dl kaurahiutaleita  
n. 8 dl vehnä jauhoja

### Täyte

600 g suikaloitua kirjolohifilettä  
2 dl ketsuppia  
4 tl oreganoa  
4 tl basilikaa  
4 dl juustoraastetta  
2 dl purjосуikaleita

*suolaa  
ripaus valkopippuria*

Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, öljy ja kaurahiutaleet ja alusta jauhot taikinaan. Leivo taikinasta pyöreitä pullia. Nosta leivinpaperin päälle pellille, peitä leivinliinalla ja anna nousta. Kypsennä kirjolohisuikaleita pannulla pari minuuttia ja mausta suolalla ja valkopipurilla.

Sekoita ketsuppi ja mausteet. Paina kohonneet pullat juomalasilla litteiksi piirakoiksi. Levitä maustettua ketsuppia päälle. Ripota puolet juustoraasteesta ketsupin päälle. Levitä lohisuikaleet ja purjorenkaat piirakoille sekä lisää loput juustoraasteesta pinnalle. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

## Kalarieskarullat

4 rullattavaa rieskaa  
1 prk kaurafraichea  
salaatinlehtiä  
1 prk luonnonkalasäilykettä

*tillisilppua*

Sekoita kaurafraiche ja luonnonkalasäilyke ja levitä se rieskojen päälle. Lisää päälle salaatinlehtiä ja tillisilppua. Kääri rieskat tiukaksi rullaksi. Leikkaa rullista annospaloja.



## AamiaSPIIRAKKA

1 pkt (600 g) iso lehtitaikinal levy

### Täyte

1 prk (150 g) ranskankermaa

1 pkt (170 g) pekonia

10 kpl kananmunaa

rouhittua mustapippuria

Lisäksi

1 kpl punainen paprika

*rucolaa*

Sulata taikina. Kauli taikina suuremmaksi, noin 28 x 38 cm:n levyksi. Nosta levy kaulimen avulla leivinpaperoidulle uunipellille. Pistele pohjaan reikiä haarukalla.

Levitä taikinapohjalle ranskankerma. Paloittele pekoni pieniksi paloiksi ja paahda kuumalla pannulla rapeaksi. Levitä pekoni silppu piirakan päälle. Riko pinnalle munat niin, että keltaiset jäävät ehjiksi. Mausta ripauksella pippuria. Paista piirakkaa 200-asteisen uunin alatasolla noin 25 minuuttia. Hienonna paprika ja ripottele piirakan päälle. Koristele rucolalla.

## Pororullat

1 pkt ohuita rieskoja

150 g kylmäsavupororouhetta tai poroleikettä

150 g ranskankermaa

100 g maustamatonta tuorejuustoa

1 maustekurkku

*ruohosipulia*

*ripaus mustapippurirouhetta*

Sekoita kuutioiksi pilkottu poroleike hienonnetun ruohosipulin, pieniksi kuutioiksi leikatun maustekurkun, ranskankerman ja maustamattoman tuorejuuston kanssa. Mausta mustapippurilla. Levitä täytettä tortillan tai rieskan päälle ja kääri rullalle. Leikkaa kivoja pieniä suupaloja.

## Halloween sormikeksit

n. 30 kpl

100 g Mozzarella-juustoa raasteena

50 g voita

1½ dl vehnä jauhoja

½ tl suolaa

1 rkl kylmää vettä

30 kpl kaltattuja, kuorittuja kokonaisia manteleita

Sekoita juustoraaste, voi, vehnä jauho ja suola monitoimikoneessa. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Pyörittele taikina jauhotetulla alustalla noin 2.5 cm paksuiseksi pötköksi. Jaa pötkö 8 cm pituisiin osiin (eli sormiin). Asetä "sormet" isolle lautaselle tai tarjottimelle, paina jokaiseen sormeen "kynneksi" yksi kaltattu ja kuorittu manteli. Anna keksien jähmettyä jääkaapissa puolisen tuntia. Lämmitä uuni 200 asteeseen ja siirrä keksisormet leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista uunin keskitasossa 12-14 minuuttia. Tarjoile keksit jäähtyneinä.

## Joulusinappi

1 ½ dl sinappijauhetta

1 ½ dl sokeria

2 dl kermaa

4 kananmunaa

1 tl maissijauhoja

1 rkl ruokaöljyä

1 tl etikkaa

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja kiehauta paksu-pohjaisessa kattilassa. Jäähdytä nopeasti.



# VÄLIPALAT



## Mustikkasmoothie

4 dl turkkilaista jogurttia  
1 banaani  
4 dl kookosmaitoa (tai tavallista maitoa)  
8 dl mustikoita  
2 tl vaniljasokeria  
2 rkl sokeria

Laita kaikki ainekset blenderiin ja soseuta kuohkeaksi.

## Puolukasmoothie

4 dl vaniljajogurttia  
4 dl puolukoita  
4 dl maitoa  
1 banaani  
1 rkl tuoretta raastettua inkivääriä

sokeria

Mittaa jogurtti, puolukat ja maito tehosekoittimen kulhoon. Lisää kuorittu ja paloiteltu banaani sekä raastettu inkivääri. Soseuta tehosekoittimella tai sauvasekoittimella, kunnes seos on sileää ja kuohkeaa.

## Pizzapannari

### Pannukakkutaikina

3 munaa  
8 dl maitoa  
3 ½ dl vehnä jauhoja  
¼ tl suolaa  
½ dl öljyä

### Täyte

1 pss kinkkusuikeleita  
1 pieni pss juustoraastetta  
1 rasia kirsikkatomaatteja

oreganoa

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää puolet maidosta, jauhot ja suola hyvin sekoittaen. Lisää loppu maito ja öljy ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina voideltuun uunipannuun. Lisää taikinan päälle kinkkusuikeleita ja halkaistut kirsikkatomaatit ja mausta kuivatulla oreganolla. Ripottele päälle juustoraastetta. Paista uunissa 225°C:ssa 15–20 minuuttia.

## Härkis flatbread

### Pohja

Pussillinen pyöreitä pieniä rieskoja

### Täyte

½ prk pestokastiketta  
1 ½ dl parmesanlastuja  
1 pkt tuoremozzarella  
1 pkt Härkis suikaleita  
1 rasia kirsikkatomaatteja

Asettele rieskat uunipellille ja voitele ne pestokastikkeella. Lisää päälle härkissuikaleet, tuore mozzarellaa, puolitettuja kirsikkatomaatteja ja parmesanlastuja. Paista 225 asteisessa uunissa n. 10 minuuttia.

## Banaani-suolapähkinä toastit

8 kuivahtanutta paahtoleipäviipaletta

### Täyte

2 kypsää banaania  
2 rkl fariinisokeria  
1 tl kanelia  
1 dl suolapähkinöitä  
1 kananmuna  
1 dl maitoa

Kuori ja soseuta banaanit haarukalla, murskaa suolapähkinät. Sekoita joukkoon fariinisokeri ja kaneli. Jaa täyte neljälle leivälle. Nosta loput leivät kansiksi päälle. Sekoita muna ja maito. Kasta leivät molemmin puolin munamaidossa. Paista leivät voissa tai öljyssä pannulla. Leikkaa leivät kolmioiksi.





## Folionyytit

8 kypsää perunaa  
400 g savustettua kirjolohta  
½ kesäkurpitsa  
1 kevätsipuli  
4 rkl maustamatonta tuorejuustoa  
tai 4 rkl ruokakermaa  
4 rkl tillisilppua  
n. 2 dl juustoraastetta  
4 palaa foliota

*ruokaöljyä folion voiteluun*

Katkaise 4 palaa foliota ja voitele ne keskeltä ruokaöljyllä. Siivuta perunat ja kevätsipuli, kuutio kesäkurpitsa ja paloittele kala. Laita jokaiselle foliopalalle alimmaiseksi siivutetut keitetyt perunat. Lisää päälle kesäkurpitsakuutiot, kala, sipuli ja tillisilppu. Lisää päälle lusikallinen tuorejuustoa tai ruokakermaa. Lisää päällimmäiseksi juustoraaste. Taittele folio litteäksi nyytiksi. Kuumenna nuotiolla tai uunissa.

## Banaaniletut

10 pikkulettua

1 banaani  
1 kananmuna  
1 tl sokeria  
riipaus suolaa  
(riipaus kanelia)  
0,75 dl vehnä jauhoja  
0,5 tl leivinjauhetta  
1 dl maitoa

Kuori banaani ja soseuta se sauvasekoittimella (tai muussaa haarukalla). Lisää kananmuna, sokeri, suola (ja halutessasi riipaus kanelia). Sekoita vispilällä. Sekoita vehnä jauhon joukkoon leivinjauhe. Lisää jauhoseos taikinaan. Lisää myös maito ja sekoita tasaiseksi. Älä sekoita ylimääräistä, jotta kuohkeus säilyy. Parhaat banaaniletut saat, kun paistat taikinan heti. Kuumenna lettupannu. Lisää pannulle voita. Kaada taikinasta 3 - 4 pientä lettua paistinpannulle tai täytä kaikki lettupannun kolot ohuehkösti taikinalla.

## Okonomiyaki

2 ½ dl vehnä jauhoja  
2 dl vettä  
1 ½ rkl soijakastiketta (tai 1 tl suolaa)  
1 tl leivinjauhetta  
2 tl sokeria  
n. 400 g varhaiskaalia, punakaalia tai valkokaalia  
4 kananmuna

*öljyä paistamiseen*

*Letun päälle voit laittaa maun mukaan kaaliraastetta, kuivattua sipulia, ruohosipulia, majoneesia, teriyakikastiketta..*

Sekoita jauhot, soijakastike, leivinjauhe ja sokeri kulhossa. Lisää joukkoon ohueksi suikaloitu tai raastettu kaali ja sekoita. Lisää kananmunat ja sekoita vielä kevyesti. Kuumenna öljy paistinpannalla. Lusikoi pannulle seosta letuiksi, joka on halkaisijaltaan n. 15 cm ja paksuudeltaan n. 1,5 - 2 cm. Paista 2-3 minuuttia ja käännä. Painele varovasti ja paista vielä toinen puoli kauniin ruskeaksi. Taikinasta tulee n. 10 kpl lettuja. Nosta Okonomiyaki lautaselle ja annostele päälle täytteitä maun mukaan.

**!** Okonomiyaki on japanilainen katuruoka, jota syödään välipalaksi tai lounaaksi. Okonomiyaki on suoraan käännettynä "se mistä pidät kypsennettynä". Toisin sanoen jokainen voi täyttää lätyn mieleisillään täytteillä.

## Kasvispiirakka

Uunipellillinen, n. 25 palaa

### Pohja

250 g voita  
3 dl vehnä jauhoja  
2 pss perunamuusijauhetta  
2 dl ruokakermaa

### Täyte

4-5 porkkanaa  
1 sipuli  
250 g kesäkurpitsaa  
1rs kirsikkatomaattia  
ruokaöljyä paistamiseen  
1 tl mustapippurirouhetta  
1 rkl oreganoa tai muuta yrttimaustetta  
3 kananmunaa  
3 dl kevytkermaa  
200 g juustoraastetta

Mittaa taikinan kuivat aineet kulhoon ja sekoita käsin keskenään. Nypi rasva joukkoon. Lisää vesi käsin sekoittaen. Taputtele taikina jauhoisin käsin leivinpaperin päälle pannulle. Levitä taikinaa myös reunoille. Paista pohjaa 200°C asteen lämmössä noin 10 minuuttia.

Valmista täyte tällä välin. Kuori porkkanat ja sipuli, ota paprikasta siemenet pois. Halkaise ja huuhto purjo. Kuutioi tai suikaloi kasvikset ja paista öljyssä kattilassa, kunnes ne hiukan pehmenevät. Mausta ja ota kattila levyttä. Levitä kasvikset esipaistetun pohjan päälle. Riko munien rakenne rikki kulhossa ja sekoita kerma joukkoon. Kumo kerma-munaseos kasvien päälle ja ripottele juustoraaste pinnalle. Jatka paistamista 200°C:ssa noin 20-30 minuuttia.



# JÄLKIRUOAT



## Omenakauraherkku

6 omenaa

70 g voita sulatettuna

1 ½ dl sokeria

4 dl kaurahiutaleita

1 tl kanelia

*vuoaan voiteluun 1 rkl margariinia tai voita vaniljakastiketta*

Sulata rasva kattilassa tai mikroaaltouunissa ja nosta jäähtymään. Voitele laakea uunivuoka lusikallisella rasvaa. Pese (ja kuori) omenat kuorimaveitsellä. Poista siemenkoti. Leikkaa omenat 6–8 lohkoksi tai pienemmiksi paloiksi ja lada rinnakkain voideltuun vuokaan. Ripottele kaneli omenien päälle. Sekoita sulatetun rasvan joukkoon sokeri ja kaurahiutaleet. Levitä seos omenoiden päälle. Paista uunissa 220°C:ssa, kunnes omenat ovat pehmeitä ja muruseos kullankeltaista. Tarjoa lämpimänä kylmän vaniljakastikkeen kanssa.

**Vinkki!** Voit myös paistaa voi, sokeri, kauraryyniseoksen ensin pannussa ja lisätä vasta sen jälkeen sen omenien päälle. Saat rapeamman lopputuloksen.

## Paistetut päärynät

7 päärynää

6 rkl voita

6 rkl sokeria

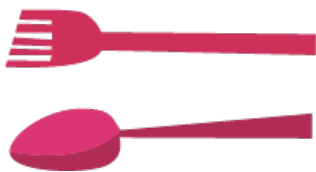
2 tl vaniljasokeria

2 tl kardemummaa

2 tl kanelia

Halkaise päärynät ja poista siemenet. Sulata voi pannulla. Lisää sokerit ja mausteet ja sekoita, kunnes aineet ovat sekoittuneet.

Paista päärynöitä maustevoissa välillä käänellen, kunnes ne ovat vähän pehmentyneet ja saaneet värin.



## Mausteinen hedelmäsalaatti

1 prk säilykehedelmiä

2 dl pakastemarjoja esim. mansikoita

1–2 banaania

1–2 kiiviä

2 mandariinia/klementiiniä

### Liemi

2 dl säilykehedelmien mehua tai vettä

½ dl sokeria

1 tl inkivääriä

1tl kardemummaa

½ tl kanelia

*2 dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta tai kermaa piparkakkumaustetta ripaus sokeria*

Valmista ensin sokeri-mausteliemi: Kiehauta vesi, sokeri ja mausteet. Jäähdytä liemi.

Lisää säilykehedelmien joukkoon marjat, viipaloidut banaanit ja kiivit sekä paloitellut mandariini/klementiinilohkot. Lisää joukkoon jäähtynyt liemi. Anna salaatin maustua kylmässä vähintään tunnin ajan. Vaahdota kerma ja mausta se.

## Aprikoosi-kauramisu

n. 200g kaurakeksejä

1 dl kahvia

1 prk säilöttyjä aprikooseja

1 prk vaniljarahkaa

*Koristeluun suklaata tai kaakaojauhetta*

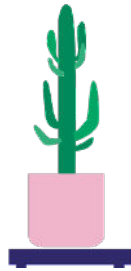
Paloittele kaurakeksit peniksi paloiksi vuoaan tai kulhon pohjalle. Kaada päälle kahvi painele tasaiseksi kerrokseksi. Paloittele aprikoosit pieniksi paloiksi ja lisää pohjan päälle tasaiseksi kerrokseksi. Notkista rahka purkissaan lusikalla sekoittaen. Lisää rahka aprikoosien päälle nokareina ja levitä tasaiseksi. Koristele pinta raastetulla suklaalla tai kaakaojauheella. Anna tekeytyä ainakin tunti tai jopa seuraavaan päivään.

Halutessasi voit kahvin tilalta käyttää aprikoosien lientä keksien kostutukseen.

## Rocky Road

16 – 25 kappaletta

25 g voita  
200 g maitosuklaata  
200 g tummaa suklaata  
2 dl minivaahdokarkkeja  
n. 100 g keksejä



Sulata voi, maitosuklaa ja tummasuklaa kukin erikseen. Yhdistä sulat keskenään. Vuoraa pieni uunivuoka (18 x 18 cm) leivinpaperilla. Levitä pohjalle ohut kerros suklaata. Ripottele päälle vaahdokarkkeja ja murennettuja keksejä. Valuta päälle suklaata ohut kerros – sen verran, että keksit ja vaahdokarkit peittyvät. Toista vaahdokarkkien ja keksien ripottelu vielä kaksi kertaa.

Säästä päällimmäiseen kerrokseen hieman muita kerroksia enemmän suklaata. Ravistele lopuksi vuoka, jotta suklaa valuu joka kohtaan. Halutessasi voit laittaa vielä pinnalle vaahdokarkkeja ja/tai keksejä. Nosta vuoka jääkaappiin jähmettymään. Voit nopeuttaa jähmettymistä laittamalla vuoan hetkeksi aikaa pakastimeen. Leikkaa terävällä leipäveitsellä suklaalevy pieniksi neliöiksi.

Säilytä Rocky Road -palat jääkaapissa.

## Pappilan Hätävara

mansikoita  
viinirypäleitä  
keksinmuruja  
kermavaahtoa

Laita jälkiruokamaljaan kerroksittain marjoja ja hedelmiä, keksinmuruja ja kermavaahtoa. Voit halutessasi käyttää myös kuivahtanutta pullaa tai kakkua sekä marjojen tilalta hilloa.

## Kuumat Vadelmat

4 dl vadelmia  
 $\frac{3}{4}$  dl tomusokeria  
1 tl sitruunamehua

vaniljajäätelöä  
kermavaahtoa  
vohveleita

Sekoita vadelmat, sokeri ja sitruunanmehu kattilassa. Anna maustua 10 minuuttia. Kuumenna miedolla lämmöllä liedellä tai mikrossa pienellä teholla. Annostele vaniljajäätelöä kulhoihin. Kaada kuumia vadelmia päälle. Koristele kermavaahdolla ja vohveleilla.

## Juusto-lakkapaistos

400 g leipäjuustoa  
lakkahilloa tai lakkoja ja fariinisokeria  
1-2 dl kuohukermaa

Paloittele juusto ja laita öljyllä sipaistuun vuokaan, jonka läpimitta on noin 25 cm. Levitä päälle lakkahillo tai lakat ja fariinisokeri. Kaada päälle kuohukerma. Paista uunissa 200 asteen lämmössä noin 15 minuuttia. Tarjoa heti.

## Omena-kanelivahto

n. 500 g happamia kotimaisia talviomenoita  
(tai Jonagold-omenoita)  
1 dl sokeria  
1 dl vettä  
1 tl kanelia  
200 g tuorejuustoa  
2 dl kuohu- tai vispikermaa

*pinnalle kanelia*

Kuori omenat, poista omenakota ja lohko omenat pieniksi kuutioksi. Siirrä kuutiot kattilaan ja mittaa joukkoon sokeri, vesi sekä kaneli. Kuumenna miedolla lämmöllä 15–20 minuuttia, kunnes omenat ovat melko pehmeitä, mutta eivät vielä soseena. Jähdytä. Vatkaa tuorejuuston rakenne rikki kulhossa ja sekoita joukkoon jäähtyneet omenakuutiot, jätä osa koristeluun.

Vaahdota kerma ja kääntele omenaseoksen joukkoon. Jaa annosmaljoihin ja ripottele päälle omenakuutioita ja kanelia. Nosta jääkaappiin noin puoleksi tunniksi. Tarjoa halutessasi kaurakeksien kanssa.

## Piparipuolukkavahto

3 dl puolukoita  
 $\frac{1}{2}$  dl sokeria  
1 prk vaniljarahkaa  
 $\frac{3}{4}$  tl piparkakkumaustetta

3 rkl puolukoita  
*Piparkakkuja muruina*

Survo puolukat kevyesti. Sekoita niihin sokeri, anna maustua hetki. Lisää vaniljarahka. Vatkaa kerma vaahdoksi. Mausta vahto piparkakkumausteella. Yhdistä vahto muihin aineksiin. Ripottele pinnalle puolukoita ja piparimuruja. Tarjoa kylmänä.

# LEIVONNAISET



## Rustiikkiset pikasämpylät

- ½ l vettä
- 1 pss kuivahiivaa
- 2 rkl siirappia
- n 1 tl suolaa
- 3 dl kauraryynejä tai 4 viljan hiutaleita
- n. 5 dl vehnä jauhoja
- ¼ dl öljyä

Kuumenna vesi 40 asteiseksi. Lisää kuivahiiva, siirappi ja suola, sekoita. Lisää kauranryynit, vehnä jauhot ja öljy. Jauhoja on silloin tarpeeksi, kun et enää pysty sekoittamaan taikinaa käsivispilällä. Anna kohota n. 30 minuuttia lämpimässä paikassa. Nostelee taikinasta lusikalla korkeita kasoja uunipellille. Paista 225 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

VEGAN

## Peltileipä

- 5 dl maitoa
- 25 g tuorehiivaa
- 4 dl kaurahiutaleita
- 1 tl suolaa
- 1 dl öljyä
- 7 dl hiivaleipäjauhoja  
(voit korvata osan hiivaleipäjauhoista vehnä jauholla)

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja hiiva joukkoon. Lisää maitoon muuta ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Anna kohota 15–30 minuuttia. Jaa taikinalevy veitsellä ruuduiksi. Paista 250°C:ssa 15 minuuttia.

## Teeleipä

- 3 ½ dl vehnä jauhoja
- 2 dl kauranryynejä
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl suolaa
- 1 dl juustoraastetta
- ½ dl öljyä
- 2 ½ dl maitoa

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään kulhossa. Lisää joukkoon juustoraaste, öljy ja maito. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Lusikoi taikina uunipellille ja taputtele se jauhotetuin käsin yhdeksi ohueksi leiväksi. Paista leipä 200°C:ssa n. 15 minuuttia.

## Siemennäkkäri

- 1 ¾ dl auringonkukansiemeniä
- 1 dl seesaminsiemeniä
- ½ dl pellavansiemeniä
- 1 dl kaurahiutaleita
- 2 rkl perunajauhoja
- 3 kananmunaa
- ¼ tl suolaa

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Sekoita kaikki ainekset keskenään lukuun ottamatta suolaa. Levitä seos pellille (n. 30 x 38 cm) leivinpaperin päälle mahdollisimman ohueksi levyksi.



## Juustosarvet

- 3 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1 dl juustoraastetta
- 2 1/2 tl leivinjauhetta
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 dl juoksevaa margariinia tai
- 50 g margariinia tai voita
- 2 dl kermaviiliä

### Täyte

- 1 muna
- 2 dl juustoraastetta

*Voiteluun muna*

*Pinnalle juustoraastetta tai seesaminsiemeniä*

Sekoita vehnä jauhot, juustoraaste, suola ja leivinjauhe kulhossa. Lisää joukkoon rasva ja kermaviili. Sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi. Jaa taikina kahteen osaan. Pyöritä palat palloiksi. Kauli pallot ohuiksi pyöreiksi levyiksi. Jaa levyt 6–8 yhtä suureen osaan kolmioiksi.

Sekoita täytteen aineet taikinakulhossa. Jaa täyte kolmioiden leveään päähän. Rullaa kolmiot sarviksi leveästä päästä alkaen ja asettele leivinpaperin päälle uunipellille. Voitele sarvet munalla ja ripota päälle juustoraastetta tai siemeniä. Paista sarvia 225°C:ssa 15–20 minuuttia. Tarjoa lämpimänä.

## Juuresleipäset

n. 10 kpl

3 ½ dl neljän viljan hiutaleita  
1 ½ dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
1 tl suolaa  
1 rkl fariinisokeria  
2 dl juuresraastetta (esim. porkkanaa, lanttua)  
½ dl öljyä  
2 ½ dl vettä

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon juuresraaste sekä öljy ja vesi. Sekoita taikina tasaiseksi ja jaa se leivinpaperille uunipellille nokareiksi. Taputa nokareet jauhotetulla kädellä leipäsiiksi. Paista 225°C uunin keskitasolla 15–20 minuuttia.



## Hämäläinen näkkileipä

1/2 l maitoa  
50 g hiivaa  
1 ½ tl suolaa  
1 ½ dl kaurahiutaleita  
50 g voita  
n. 8 dl vehnä jauhoja

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota hiiva maitoon. Lisää muut aineet ja sekoita nopeasti taikinaksi. Levitä taikina pellille leivinpaperin päälle.

Anna kohota 20 minuuttia. Jaa taikina taikinapyörällä neliöiksi ja pistele haarukalla. Paista 225 asteessa noin 15 – 20 minuuttia.

## Chilipannusämpylät

5 dl Sweet Chili -ruokakermaa  
(tai tavallista ruokakermaa ja 2 tl sweet chili kastiketta)  
n. 9 dl vehnä jauhoja  
1 pussi kuivahiivaa  
1 tl suolaa

### Pinnalle

100 g voita  
2 valkosipulin kynttä  
1 dl hienonnettuja basilikaa

*riipaus suolaa ja mustapippuria*

Kuumenna kerma kattilassa tai mikrossa hiukan kädelle kuumen tuntuiseksi (40 –42 astetta). Sekoita joukkoon yhdistetyt vehnä jauho, hiiva ja suola. Laita kohoamaan lämpimään, vedottomaan paikkaan liinan alle n. 20 minuutiksi.

Valmista sillä aikaa päälle tuleva maustevoi: Pehmennä voi mikrossa ja sekoita siihen hienonnetut valkosipulin kynnet ja yrtit. Mausta suolalla ja pippurilla. Mikäli haluat sämpylöistä enemmän tulisia, voit lisätä vielä chilihautaleita. Levitä taikina teflonuunivuokaan ja lusikoi maustevoi päälle tasaisesti. Anna kohota vartin verran.

Paista 225 asteessa n. 30 min. Paloittele leipä sopiviksi paloiksi.

## Suolaiset joulutortut

16 – 25 kappaletta

25 g voita  
200 g maitosuklaata  
200 g tummaa suklaata  
2 dl minivaahdotkarkkeja  
n. 100 g keksejä

Sulata voi, maitosuklaa ja tummasuklaa kukin erikseen. Yhdistä sulat keskenään. Vuoraa pieni uunivuoka (18 x 18 cm) leivinpaperilla. Levitä pohjalle ohut kerros suklaata. Ripottele päälle vaahtokarkkeja ja murennettuja keksejä. Valuta päälle suklaata ohut kerros – sen verran, että keksit ja vaahtokarkit peittyvät. Toista vaahtokarkkien ja keksien ripottelu vielä kaksi kertaa.

Säästä päällimmäiseen kerrokseen hieman muita kerroksia enemmän suklaata. Ravistele lopuksi vuoka, jotta suklaa valuu joka kohtaan. Halutessasi voit laittaa vielä pinnalle vaahtokarkkeja ja/tai keksejä. Nosta vuoka jääkaappiin jähmettymään. Voit nopeuttaa jähmettymistä laittamalla vuoaan hetkeksi aikaa pakastimeen. Leikkaa terävällä leipäveitsellä suklaalevy pieniksi neliöiksi.

Säilytä Rocky Road -palat jääkaapissa.

## Kesäkurpitsamuffinit

2 ½ dl fariinisokeria  
1 dl juoksevaa margariinia  
2 kananmunaa  
1 dl kookosmaitoa  
4 dl vehnä jauhoja  
1 dl pähkinärouhetta  
2 tl leivinjauhetta  
2 dl karkeaksi raastettua kesäkurpitsaa

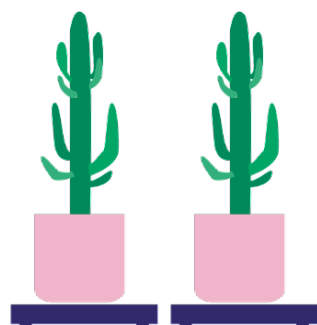
### Kuorrutus

200 g maustamatonta tuorejuustoa  
½ dl tomusokeria  
1 tl vaniljasokeria  
½ dl kookoshiutaleita

*Koristeeksi pähkinärouhetta*

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Yhdistä fariinisokeri, margariini, munat ja maito. Yhdistä toisessa kulhossa jauhot, pähkinärouhe ja leivinjauhe. Lisää kuivat aineet sokeri-munaseokseen. Lisää kesäkurpitsaraaste ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.

Jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunin keskitasolla 15-20 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä. Ota muffinit pois uunista ja anna jäähtyä. Notkista tuorejuusto kulhossa ja lisää siihen sokerit ja kookoshiutaleet. Levitä kuorrutus jäähtyneille muffineille. Koristele pähkinärouheella.



## Suklaamuffinit

2 ½ dl vehnä jauhoja  
1 dl kaakaojauhetta  
2 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
½ rkl leivinjauhetta  
ripaus suolaa  
100 g voita  
1 ½ dl maitoa, maustamatonta jogurttia tai piimää  
2 kananmunaa  
2 dl rouhittua suklaata

*paperisia muffinivuokia  
appelsiinituorejuustoa*

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata voi ja yhdistä se maidon ja munien kanssa. Sekoita voi-maito-munaseos ja kuivat aineet tasaiseksi taikinaksi. Kääntele lopuksi rouhittu suklaa taikinaan. Asettele muffinivuokat uunipellille ja jaa taikina vuokiin kahden lusikan avulla. Jätä 1/3 vuoasta kohoamisvaraa. Paista 175 asteessa uunin keskitasolla n. 25 minuuttia. Halutessasi voit kuorruttaa muffinit esim. appelsiinituorejuustolla

## Omenamuffinit

3 ½ dl vehnä jauhoja  
1 ½ dl sokeria  
2 tl leivinjauhetta  
2 tl vaniljasokeria  
2 tl kanelia  
2-3 omenaa pieneksi kuutioituna (noin 3 dl)  
1 dl ruokakermaa tai maitoa  
1 dl juoksevaa margariinia  
(tai 100 g rasvaa sulatettuna)  
1 dl appelsiinituoremehua tai muuta mehua  
2 kananmunaa

Sekoita kuivat aineet hyvin keskenään kulhossa. Pese, kuori ja kuutio omenat. Lisää kuivien aineiden joukkoon omenakuutiot. Sekoita lopuksi muut aineet taikinaan huolellisesti. Jaa taikina tukeviin muffinivuokiin. Paista 200°C:ssa uunin keskitasolla 15-20 minuuttia.

**VINKKI!** Kuorruta jäähtyneet muffinssit!

### Kuorrutus

75 g pehmeää margariinia tai voita  
100 g tuorejuustoa  
4 dl tomusokeria

Sekoita kuorrutuksen aineet keskenään hyvin. Levitä tai pursota kuorrutus muffinssien päälle.

## Pätkispiirakka

5 dl vehnä jauhoja  
3 dl sokeria  
2 tl vaniljasokeria  
2 tl leivinjauhetta  
3 rkl kaakaojauhetta  
1 ½ dl juoksevaa margariinia  
2 dl maustamatonta jogurttia  
5 Pätkis-suklaapatukkaa  
3 munaa

### Kuorrutus

170 g tummaa suklaata  
100 g voita

*nonparelleja*

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sekoita rasvan joukkoon jogurtti, paloitetut suklaapatukat, ja munat ja lopuksi kuivat aineet. Sekoita hyvin. Kaada taikina voideltuun piirakkavuokaan ja paista uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia.

Sulata paloitettu suklaa ja voi paksupohjaisessa kattilassa hitaasti. Levitä kuorrutus jäähtyneenpiirakan päälle. Koristele nonpareilla.

## Omenapiirakka

Pellillinen (n. 32×40 cm)

8 dl vehnä jauhoja  
4 dl sokeria  
1 tl ruokasoodaa  
1 tl vaniljasokeria  
2 tl kardemummaa  
250 g sulatettua voita tai margariinia  
1 prk kermaviiliä  
1 kananmuna  
n. 10 kpl pienehköä omenaa (happamia)  
(1-2 tl kanelia)

**Gluteeniton:** Vaihda vehnä jauhot gluteenittomaan vaaleaan jauhoseokseen ja lisää 1 tl psylliumia. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää sulatettu rasva jauhoseokseen ja sekoita murumaiseksi. Siirrä muruseoksesta 1/4 osa sivuun päällimmäistä murukerrosta varten. Sekoita kermaviili ja kananmuna keskenään tasaiseksi seokseksi ja lisää se isompaan osaan muruseosta. Sekoita nopeasti taikinaksi, pieni kokkareisuus ei haittaa.

Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Käytä levittämässä apuna hiukan jauhoja tai vettä, niin taikina ei tartu sormiin. Jos uunipelti on suurempi, kuin n. 32×40 cm, ei haittaa vaikka taikina ei levity aivan reunoihin asti, piirakka pysyy silti hyvin kasassa. Kuutioi tai lohko omenat. Halutessasi voit maustaa omenapalat 1-2 tl kanelia. Lisää omenat pohjan päälle. Ripottele aiemmin sivuun laitettu muruseos omenien päälle. Paista uunin keskitasolla 200 asteessa 25-30 minuuttia. Nosta valmis piirakka uunista ja anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua. **Mehevä piirakka maistuu sellaisenaan tai vaniljakastikkeen tai -jäätelön kanssa!**

## Mustikkapiirakka

4 dl piimää  
1 dl juoksevaa margariinia  
3 dl sokeria  
2 1/2 dl vehnä jauhoja  
2 dl grahamjauhoja  
1 ½ tl leivinjauhetta  
1 tl soodaa

*Päälle mustikoita tai muita marjoja*

Sekoita kaikki taikinan aineet keskenään. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle. Ripottele marjoja päälle. Paista piirakkaa 225°C:ssa noin 20 minuuttia.

## Nopea Mustikkapiirakka

100 g voita  
1 ½ dl sokeria  
3 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 dl maitoa  
1 kananmuna

*Päälle mustikoita  
vaniljakastiketta*

Sekoita sulatettuun voihiin sokeri ja vehnä jauhot. Ota murumaisesta seoksesta 1 dl erilleen. Lisää taikinaan leivinjauhe, maito ja kananmuna. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina piirakkavuokaan. Lisää päälle mustikat ja viimeisenä muruseos. Paista 225 asteessa n. 20 minuuttia. Tarjoa vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.

### Vinkki!

Samaa pohjaa voit käyttää myös omenapiirakalle!

## Puolukka-porkkanakääretorttu

4 huoneenlämpöistä kananmunaa  
1,5 dl sokeria  
1 dl perunajauhoja  
1 dl vehnä jauhoja  
1,5 tl leivinjauhetta  
1,5 tl kanelia  
0,5 tl jauhattua kardemummaa  
0,25 tl jauhattua neilikkaa  
2 dl hienoksi raastettua porkkanaa

### Täyte

2 dl vispikermaa  
200 g maustettua rahkaa  
(esim. vanilja tai appelsiini)  
200 g (pakaste)puolukoita  
1 rkl sokeria

Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja kääntele ne vahtoon. Lisää lopuksi raastettu porkkana. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle.

Paista 225-asteisessa uunissa 6–8 minuuttia. Kuumoa kääretorttupohja sokeroidun leivinpaperin päälle ja poista paistopaperi.

Valmista täyte. Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntele joukkoon rahka. Lisää kohmeiset puolukat ja sokeri. Levitä täyte jäähtyneen pohjan päälle ja rullaa napakasti pitkän sivun suuntaisesti. Anna kääretortun vetäytyä jääkaapissa hetki ennen tarjoamista.

## Skonssit

3 ½ dl vehnä jauhoja  
50 g voita  
3 ½ dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
2 rkl sokeria  
½ dl rusinoita  
1 ½ dl kylmää maitoa

*Lisäksi hillon ja kermavaahtoa tai ranskankermaa*

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa ja nypi voin kanssa murumaiseksi. Lisää joukkoon sokeri ja rusinat. Lisää maito ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Taputtele taikina pöydällä jauhojen päällä pari senttiä paksuksi levyksi. Ota levystä pyöreällä muotilla paloja, voitele skonssit maidolla ja paista uunin keskitasolla 225 asteessa n. 10 minuuttia. Tarjoa lämpimänä hillon ja vaahdotetun kerman tai ranskankerman kanssa.



## Kuppikakut

3-4 limettä (2 tl kuorta + 3/4 dl mehua)  
100 g voita  
3 kananmunaa  
3 dl sokeria  
4 dl vehnä jauhoja  
1 1/2 tl leivinjauhetta  
2 tk(4 dl) turkkilaista jogurttia

### Kuorrutus

200 g valkoista leivontasuklaata  
1rs maustamatonta tuorejuustoa

### Pinnalle

*strösseleitä, nonparelleja*

Pese limetit hyvin, raasta niiden kuori ja purista mehu. Sulata rasva ja anna jäähtyä. Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi. Sekoita joukkoon rasvasula, limetinmehu ja raastettu kuori. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon ja sekoita joukkoon varovasti myös jogurtti. Vältä turhaa sekoittamista. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 200 asteessa uunin keskitasolla noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä.

Sulata suklaa mikroaaltouunissa pakkauksen ohjeen mukaan. Vatkaa tuorejuusto sulaneen suklaan joukkoon sähkövatkaimella ja pursota kuppikakkujen pinnalle. Koristele koristerakeilla tai muutamalla limetinkuorisuikaleella.



## Mustikkakukko

200 g margariinia tai voita  
1 dl sokeria  
4 dl ruisjauhoja  
1 tl leivinjauhetta

### Täyte

noin 1 l mustikoita  
1 rkl perunajauhoja  
½ - 1 dl sokeria

Sekoita pehmeä rasva ja sokeri kulhossa. Lisää ruisjauhot, joiden joukkoon on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Painele noin 2/3 taikinasta korkeareunaisen uunivuoaan pohjalle ja reunoille. Voit käyttää myös pieniä annosvuokia tai uuninkestäviä kuppeja.

Kaada tuoreet tai jäiset mustikat vuokaan. Lisää jäisiin mustikoihin 1 rkl perunajauhoja. Ripottele mustikoiden pinnalle sokeria. Tee lopusta taikinasta kukolle kansi. Paista mustikkakukkoa uunissa 175 asteessa noin tunti.

## Mutakakku

150 g voita tai margariinia  
2 dl sokeria  
2 kananmunaa  
1 ½ dl vehnäjäuhoja tai  
gluteenitonta vaaleaa jauhoseosta  
¾ dl kaakaojauhetta  
2tl vanilliinisokeria  
1tl leivinjauhetta

*vaniljajäätelöä  
marjoja tai hillon*

Kiinnitä leivnpaperi irtopohjavuoaan (halkaisija 24 cm) pohjalle. Sulata rasva miedolla lämmöllä kattilassa tai mikrossa. Ota kattila liedeltä. Sekoita sokeri rasvan joukkoon. Lisää munat. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää jauhoseos taikinaan. Sekoita sen verran, että taikina on tasaista. Levitä taikina vuokaan. Paista 200-asteisen uunin alatasolla 15-20 minuuttia. Jätä kakku hieman taikinamaiseksi.

**Tarjoa mutakakku kermavaahdon tai vaniljajäätelön ja hillon kera.**



### Vinkki!

Tarjoa Mustikkakukko haaleana vaniljajäätelön tai kermavaahdon kanssa.

## Britakakku

### Pohja

125 g voita  
1 dl sokeria  
2 keltuaista  
1 ½ dl vehnäjäuhoja  
2 tl leivinjauhetta  
1 dl maitoa

### Marenki

2 valkuaista  
1 ½ dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
1 dl kuorellisia mantelilastuja

### Täyte

2 dl kuohukermaa  
2 rasiaa vadelmia

Aloita kakun valmistaminen vaahdottamalla voi ja sokeri. Lisää keltuaiset vatkat. Sekoita joukkoon kuivat aineet seoksena vuorotellen maidon kera. Levitä kakkutaikina suorakaiteeksi (25 x 30 cm) leivnpaperilla vuoratulle uunipellille. Esikypsennä pohjaa uunin keskiosassa 180 asteessa 10 min.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pieninä erinä. Vatkaa kunnes valkuaisvaahdo pysyy kulhossa, vaikka kulho käännetään ylösalaisin. Levitä marenki lusikalla pohjalle. Ripota pinnalle mantelilastut. Paista vielä uunin keskiosassa 180 asteessa 15 min eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna jäähtyä. 175 asteessa noin tunti. Tarjoa haaleana vaniljajäätelön tai kermavaahdon kanssa.

## Hämähäkkikeksit

50 g tummaa leivontasuklaata  
1 pkt (150 g) isoja Amerikan suklaacookieta  
16 kpl Kismet palloja  
16 valkosuklaahippua

Sulata tumma leivontasuklaa varovasti mikrossa. Sekoita n. 15 sekunnin välein. Voit sulattaa suklaan myös kattilassa vesihauteessa. Kiinnitä sulan suklaan avulla kaksi suklaapalloa keksien päälle hämähäkin vartaloksi. Piirrä suklaalla hämähäkille 8 jalkaa. Kiinnitä valkosuklaahiput hämähäkille silmiksi. Piirrä valkosuklaaseen pieni piste tummalla suklaalla, jotta saat niistä silmän näköiset.

---

## Kummituskakku

1 valmis torttupohja

### Kostutus

½ - 1dl kevytmaitoa  
1 tl vanilliinisokeria

### Täyte

1 l appelsiinikermajäätelöä  
1 l nougatkermajäätelöä  
100 g marenkeja

### Pinnalle

4 dl kuohukermaa  
1 rkl sokeria  
2 tl vanilliinisokeria

*lakritsimattoa*

Laita torttupohja suoraan isolle tarjoiluvadille. Kostuta torttupohja vanilliini-maidolla. Paloittele jäätelöt ja asettele ne vuorotellen marenkien kanssa keoksi torttupohjalle. Laita vati pakastimeen.

Vaahdota kerma ja mausta vanilliinisokerilla sekä sokerilla. Kuorruta jäätelökeko kermavaahdolla haamun näköiseksi. Leikkaa lakritsimatosta soikeat silmät ja kulmikkaat kädet. Paina koristeet kermavaahdon oikeille kohdille. Tarjoa heti.

## Lepakot

12 kpl

6 kpl vaniljatäytekeksijä esim. Oreo tai vastaava  
12 kpl suklaanappeja, esim. Cloetta Center  
24 kpl valkosuklaahippuja  
n. 20 g tummasuklaahippuja

Irrota keksin ylä- ja alapuoli toisistaan. Irrota täyte kekseistä. Puolita keksit varovasti terävällä veitsellä. Sulata tummasuklaahiput. Kiinnitä sulatetun suklaan avulla suklaanapin päälle halkaistu keksi lepakon "siiviksi". Voit asetella ensin keksit leikkuulaudalle oikea puoli alaspäin. Kasta suklaanappi suklaaseen ja kiinnitä se kekseihin. Anna kuivua, ennen kuin käännät lepakot oikein päin.

Kiinnitä lepakolle valkosuklaahiput silmiksi. Pudota valkosuklaahippuihin pieni tippa tummaa suklaata esimerkiksi cocktailtikun avulla, jotta saat niistä silmän näköiset.



