sesonki

SATOKAUDEN PARHAAT RUOAT

1 | 2020 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

SESONGISSA
Inkivääri-appelsiini-kanapelti

14 RESEPTIÄ, JOILLA ARKI RULLAA!

PIKANA LAUTASELLE
Vauhdikas nuudeliwokki

KOUKUSSA KALAAN
Kermainen madekeitto

LEMPIRUOKA UUSIKSI
Tuoreherne-keitto ja rapea pekonimuru

LIHATAITURI
Juustoinen juures-riista-ruukku

JAUHOPEUKALO
Suloiset sydänpullat

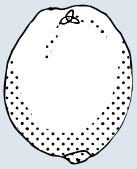
Madesoppaa ja pullaa

Usein lempiruoat muuttuvat vuodenaikojen mukaan. Sydäntalven herkkua on höyryävän kuuma kermainen kalakeitto kauden kalasta, mateesta. Ja mikä suussa sulavampaa kuin uunituore pulla. Jos pidät perinteisistä ruoista, tykkäät kenties myös niiden tuunatuista versioista. Maistuisiko raikkaan vihreä soppa pakasteherneistä rapean pekoni-pähkinämurun saattelemana? Tai hitusen terveellisempi versio makaronilaatikosta, jossa tumman makaronin kaverina on broilerin jauhelihaa ja kasviksia? Tavallista, mutta taivaallista!

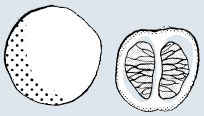
Tämän lehden reseptit on tehty ja testattu sinua varten S-kokeilukeittiössä. Poimi mielireseptisi, kokkaa ja maista.

SANNA AUTIO
Sisältöpäällikkö

PARASTA JUURI NYT



APPELSIINI

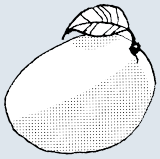


VERIAPPELSIINI
PUOLIVERIAPPELSIINI

BATAATTI

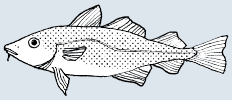
PITAIJA

INKIVÄÄRI



MANGO

MADE



TURSKA

G gluteeniton
M maidoton
MU munaton
K kasvis
VE vegaaninen

Reseptien ravintosisällöt: yhteishyvä.fi

Sisältöpäällikkö
Sanna Autio, SOK Media, sanna.autio@sok.fi

Tuottaja
Tiina Valkonen

Ruokatoimittaja
Taina Salovaara

Reseptit
S-kokeilukeittiö:
Anne Ponkkonen
Henriikka Mattila
Hanne Penttinen
Sandra Jyrhämä

Art Director
Leena Majaniemi

Kuvat
Tuomas Kolehmainen

Kuvitukset
Minttu Wikberg

Kuvausjärjestelyt
Henna Siponen

Painopaikka PunaMusta Oy

RESEPTI-LUPAUS

1 Suomalaiseen kotiin sopivia – onnistut varmasti

2 Fiksuja ja taloudellisia – ei hävikkiä

3 Terveellisiä ja monipuolisia – ruokavaliot huomioitu

4 Reseptien ainekset Prismoista ja S-marketeista

INKIVÄÄRI-APPELSIINIKANAPELTI

Marinoi broilerinkoivet inkiväärillä ja appelsiinilla. Savupaprikaperunat paistuvat lisukkeeksi samalla pellillä.

HYVÄSTI HÄVIKKI

Kuori ja pakasta tuore inkiväärі. Raasta jäisenä tarvittava määrä.

4 ANNOSTA | G | MU |
1 tunti

2 pkt (à 600 g) maustettuja broilerin koipipaloja
1 appelsiini
2 rkl tuoretta inkivääriä karkeaksi raastettuna
1 rkl oliiviöljyä
½ rkl srirachakastiketta
1 tl juoksevaa hunajaa
½ tl rouhittua mustapippuria

SAVUPAPRIKAPERUNAT

6 kpl (800 g) uuniperunoita (Rosamunda)
2 rkl oliiviöljyä
1 tl savupaprikajauhetta
½ tl suolaa

SRIRACHA-JOGURTTIKASTIKE

2 dl paksua jogurttia
2 tl srirachakastiketta
1 tl juoksevaa hunajaa
½ tl rouhittua mustapippuria

LISÄKSI

1 ruukku rucolaa

▶ Vedä pestyn appelsiinin pinnasta kuorimaveitsellä ohuita suikaleita. Suikaloi veitsellä pienemmiksi. Purista appelsiinin mehu. Sekoita mehu ja kuorisuikaleet, inkivääriraaste, oliiviöljy, sriracha, hunaja, suola ja mustapippuri. Kääntele broilerit marinadissa ja anna maustua noin 10 minuuttia.

▶ Pese ja halkaise perunat pituussuunnassa. Laita perunat leikkauspinta ylöspäin leivinpaperin päälle pellille. Sekoita öljy, paprikajauhe ja suola. Sivele perunoiden leikkauspinta öljyseoksella.

▶ Lisää broilerinkoivet perunoiden joukkoon pellille. Lusikoi loppu marinadi koipien päälle. Kypsennä 225-asteisessa uunissa noin 35 minuuttia, kunnes perunat ovat pehmeitä ja broileri kypsää.

▶ Sekoita kastikkeen ainekset. Viimeistele kanapelti rucolalla. Tarjoa kastike ruoan kanssa.

SATOKAUSI-KASVIS
INKIVÄÄRI

TONNIKALAPYÖRYKÄT

Tee pyörykät vaihteeksi tonnikalasta. Paista pannulla rapeiksi ja tarjoa perunamuusin ja sitruunalohkojen kanssa.

4 ANNOSTA
20 min

3 prk (à 150–160 g) tonnikalaa paloina öljyssä
100 g voimakasta cheddarjuustoa
½ ruukkua ruohosipulia
3 kananmunaa
1 ½ dl korppujauhoja
2 tl sitruunanmehua
½ tl rouhittua mustapippuria
1 rkl rypsiöljyä

▶ Valuta tonnikaloista öljy. Siirrä tonnikala kulhoon ja hienonna haarukalla. Raasta juusto hienoksi raasteeksi. Silppua ruohosipuli.
▶ Sekoita tonnikala, juustoraaste, ruohosipuli, kananmunat, korppujauho, sitruunanmehu ja mustapippuri.
▶ Pyörittele seoksesta noin 16 kalapullaa. Paista pullat pannulla öljyssä keskilämmöllä kullanruskeiksi.

HYVÄSTI HÄVIKKI
Raasta taikinaan jääkaappiin unohtuneet juustonkannikat.

VINKKI
Vegaanisen wokin saat käyttämällä munattomia nuudeleita.

VAUHDIKAS NUUDELIWOKKI

Vartissa valmistuvassa wokissa on runsaasti vihreitä kasviksia. Kastikkeessa yhdistyvät makea, suolainen ja lempeä tulisuus.

4 ANNOSTA
15 min | M | K |

100 g lehtikaalia
4 kevätsipulin vartta
½ pkt (150 g) kokojyvänuudeleita
1 rkl rypsiöljyä
1 ps (200 g) parsakaalia (pakaste)
1 ps (200 g) vihreitä papuja paloina (pakaste)
KASTIKE
¾ dl soijakastiketta
3 rkl vaahterasiirappia
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl sriracha-kastiketta
½ dl limenmehua (1–2 limeä)
LISÄKSI
½ dl seesaminsiemeniä

▶ Sekoita kastikkeen ainekset. Huuhtele lehtikaali, poista lehtiruoti ja revi lehdet suupaloiksi. Hienonna kevätsipulit.
▶ Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta.
▶ Kuumenna öljy isossa pannussa. Paista jäisiä parsakaaleja ja papuja noin 5 minuuttia. Lisää lehtikaali. Paista kasviksia vain sen verran, että lehtikaali saa voimakkaan vihreän värin.
▶ Sekoita joukkoon nuudelit, kastike ja kevätsipuli. Viimeistele seesaminsiemenillä.

KERMAINEN MADEKEITTO

Sydäntalven klassinen kalakeitto valmistuu helposti madefileestä.

6 ANNOSTA | MU | 35 min

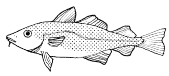
600 g madefileetä (nahatonta)
6 (400 g) perunaa
4 (300 g) porkkanaa
100 g (noin 10 cm) purjoa
2 rkl voita tai rypsiöljyä
1 ½ l vettä
1 kala-annosfondi
3 laakerinlehteä
5 maustepippuria
1 prk (2 dl) kuohukermaa
½ tl suolaa
½ ruukkua tilliä

▶ Pese, kuori ja pilko perunat sekä porkkanat. Halkaise, huuhtele ja hienonna purjo.
▶ Kuullota purjoa rasvassa kattilassa. Lisää vesi, kalafondi, laakerinlehdet, maustepippurit ja perunat. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Lisää porkkanat. Keitä vielä noin 5 minuuttia, kunnes kasvikset ovat napakan kypsiä.
▶ Lisää kerma ja kiehauta. Paloittele made ja lisää se keittoon. Kuumenna muutama minuutti, kunnes kala on kypsää. Mausta suolalla. Hienonna tilli ja lisää se keittoon.

HYVÄSTI HÄVIKKI

Paahda keiton kaveriksi krutonke- ja kuivahtaneesta ruis- tai saaristolaisleivästä.

SESONKI-KALA
MADE



SESONKI-KALA
TURSKA

PESTOTURSKAA UUNISSA

Mausta turskapalat punaisella pestolla ja kääri ilmakuivattuun kinkkuun. Tarjoa lisukkeena peruna- ja palsternakkalohkoja.

4 ANNOSTA | G |
45 min

600 g turskafileetä (nahatonta)
¼ tl suolaa
½ dl punaista pestoa
1 ruukku basilikaa
4 viipaletta ilmakuivattua kinkkua

PERUNA-PALSTERNAKKALOHKOT
700 g perunoita
200 g palsternakkaa
2 rkl oliiviöljyä
½ tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
2 tl rosmariinia

▶ Pese, kuori ja lohko perunat sekä palsternakka. Laita pellille leivinpaperin päälle. Kääntele joukkoon öljy ja mausteet. Paista 225-asteisen uunin yläosassa 15 minuuttia. Valmista sillä aikaa turskakäärö t.
▶ Leikkaa turskafilee neljään osaan. Mausta suolalla ja lusikoi pinnalle pesto. Revi päälle basilikanlehtiä ja säästä loput viimeistelyyn. Kääri jokaisen kalapalan ympärille viipale ilmakuivattua kinkkua.
▶ Laske uunin lämpötila 200 asteeseen. Laita käärö t kasvislohkojen joukkoon pellille. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Viimeistele basilikalla.

VINKKI
Turska on mehevän kypsää, kun sisälämpö on 56 astetta.

TUOREHERNEKEITTO JA RAPEA PEKONIMURU

Crème Ninon eli ranskalainen hernesosekeitto valmistuu nopeasti pakasteherneistä. Rouskuviksi paahdetut pähkinät ja rapea pekonimuru viimeistelevät kokonaisuuden.

4 ANNOSTA | G | MU |
30 min

3 ps (à 200 g) pakasteherneitä
2 salottisipulia
1 valkosipulinkynsi
1 peruna (jauhoinen)
1 rkl rypsiöljyä
6 dl vettä
1 kasvisliemikuutio (gluteeniton)
1 prk (2 dl) kuohukermaa
1 tl suolaa
¼ tl valkopippuria
LISÄKSI
1 pkt (140 g) pekonia
1 ps (100 g) pekaanipähkinöitä

▶ Kuori ja hienonna sipulit sekä valkosipuli. Kuori ja kuutioi peruna. Kuullota sipuleita ja perunaa muutama minuutti kattilassa öljyssä. Lisää vesi ja liemikuutio. Keitä noin 15 minuuttia.
▶ Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi. Ota 1 dl erilleen koristeluun.
▶ Rouhi pähkinät ja paahda niitä hetki kuivalla pannulla. Siirrä kulhoon odottamaan. Paista pekonit pannulla rapeiksi ja valuta talouspaperin päällä. Murenna jäähtynyt pekoni pähkinärouheen joukkoon.
▶ Lisää herneet kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä muutama minuutti. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Soseuta sauvasekoittimella. Käänntele kermavaahto joukkoon. Viimeistele annokset lopulla kermavaahdolla ja pekoni-pähkinämurulla.

RESEPTIN TARINA

"Syömme tätä keittoa laskiaisena pulkkamäen jälkeen raejuuston ja rapean leivän kanssa. Viikonloppuvieraille tarjoan keiton alkuruokana. Silloin lorautan pinnalle myös tilkan kuohuviiniä. "
Anne, S-kokeilukeittiö

BROILERI-MAKARONILAATIKKO

Valmista astetta terveellisempi makaronilaatikko täysjyväpastasta ja broilerin jauhelihasta. Aurinkokuivatut tomaatit ja porkkana mehevöittävät laatikon.

6 ANNOSTA
1 ½ tuntia

1 ps (400 g) täysjyvä-makaroneja
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 porkkanaa
1 prk (285 g) kuutioitua aurinkokuivattua tomaattia
1 pkt (400 g) broilerin jauhelihaa
1 rkl basilikaa
2 tl paprikajauhetta
½ tl rouhittua musta-pippuria
½ tl suolaa
2 kananmunaa
6 dl maitoa

▶ Keitä makaronit pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta.
▶ Kuori ja hienonna sipuli sekä valkosipulinkynnet. Kuori porkkanat. Raasta karkeaksi raasteeksi.
▶ Säästä 1 rkl aurinkokuivattujen tomaattien öljyä paistamiseen. Valuta loppu öljy tomaateista. Ruskista jauheliha tomaattiöljyssä pannulla. Lisää mausteet, sipulit ja porkkanaraaste paistamisen loppupuolella. Paista vielä hetki.
▶ Sekoita uunivuoassa makaronit, jauhelihaseos ja aurinkokuivatut tomaatit.
▶ Vatkaa kulhossa munien rakenne rikki ja sekoita joukkoon maito. Kaada seos vuokaan. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin tunti. Tarjoa salaatin kanssa.

JUUSTOINEN JUURES-RIISTARUUKKU

Valmista ruokaisa ruukkuruoka kätevästi pakastealtaan antimista. Murea saksanhirvikäristys tuo ruokaan lempeän riistaisen maun.

4 ANNOSTA | G | MU |
30 min

1 pkt (240 g) saksanhirvikäristystä (pakaste)
1 rkl voita tai margariinia
1 ps (500 g) peruna-sipulisekoitusta (pakaste)
1 ps (180 g) suikalejuureksia (pakaste)
1 rkl sinappia (gluteenitonta)
½ tl rosmariinia
½ tl rouhittua mustapippuria
1 prk (2 dl) ruokakermaa
1 pkt (250 g) kylmäsavuporosulatejuustoa
PUOLUKKASURVOS
200 g puolukoita (pakaste)
2 rkl sokeria

▶ Kuumenna rasva kattilassa ja lisää kohmeinen käristysliha. Ruskista liha käännellen ja samalla kahdella puulastalla suupaloiksi repien.
▶ Sekoita joukkoon peruna-sipulisekoitus, suikalejuurekset, mausteet ja ruokakerma. Kiehauta ja hauduta noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.
▶ Kuutioi sulatejuusto ja lisää kattilaan. Sekoita, kunnes juusto on kokonaan sulanut.
▶ Pane hieman sulaneet puolukat ja sokeri kulhoon. Survo haarukalla niin, että osa marjoista jää kokonaisiksi. Tarjoa survos ruukun kanssa.

PINAATTIVOHVELIT JA KATKARAPU-AVOKADOTÄYTE

Piristä vohvelitaikina pinaatilla ja tarjoa raikkaan katkaraputäytteen kera. Voit paistaa taikinasta myös lettuja.

8 KPL
1 tunti

VOHVELITAIKINA
1 ps (150 g) pinaattia (pakaste)
3 kananmunaa
4 dl maitoa
½ tl suolaa
2 rkl rypsiöljyä
3 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
TÄYTE
2 ps (à 180 g) katkarapuja
2 avokadoa
1 punasipuli (pieni)
½ ruukkua tilliä
¼ tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
1 rkl sitruunanmehua
1 prk (150 g) ranskankermaa
1 ps (70 g) babypinaattia
PAISTAMISEEN
rypsiöljyä tai voita

▶ Sulata pinaatti. Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää puolet maidosta, suola ja rypsiöljy. Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää taikinaan. Vatkaa joukkoon loppu maito ja pinaatti. Anna taikinan turvota noin 30 minuuttia.
▶ Sulata ja valuta katkaravut. Halkaise avokadot ja poista kivet. Kuori ja kuutioi avokadot. Kuori ja kuutioi punasipuli. Hienonna tilli. Yhdistä muut täytteen ainekset paitsi babypinaatti.
▶ Paista vohvelit kevyesti rasvatussa vohveliraudassa. Tarjoa katkaraputäytteen ja babypinaatin kanssa.

FODMAP- JA GLUTEENITON RUOKAVALIO
Vaihda vehnäjauhot 4 dl:aan gluteenitonta Kotimaista-jauhoseosta ja maitotuotteet laktoosittomiksi.

SULOISET SYDÄNPULLAT

Pehmeä tuore pulla rapealla, karamellirouheisella murotaikinapinnalla kruunaa ystävänpäiväkahvittelun. Juurimenetelmällä pullat valmistuvat nopeammin.

16 KPL
2 tuntia

TAIKINAJUURI
2 ½ dl maitoa
1 ps (11 g) kuivahiivaa
1 tl sokeria
2 dl puolikarkeita vehnäjauhoja
TAIKINAN LOPUT AINEKSET
1 kananmuna
¾ tl suolaa
¾ dl sokeria
½ rkl kardemummaa
noin 5 dl puolikarkeita vehnäjauhoja
75 g voita tai margariinia
LISÄKSI
1 kananmuna
KORISTELUUN
½ pkt (à 400 g) murotaikinaa
½ dl piparminttusuklaakaramellirouhetta (Marianne Crush)

1. Lämmitä maito hieman kädenlämpöä lämpimämmäksi (42 astetta). Sekoita kuivahiiva ja sokeri joukkoon. Lisää jauhot. Peitä kulho ja pidä lämpimässä noin 15 minuuttia, kunnes seos kuplii. Puolita jäinen murotaikina. Laita puolikas takaisin pakastimeen ja anna toisen puolen sulaa.
2. Lisää kuplivaan juureen kananmuna, suola, sokeri ja kardemumma. Sekoita joukkoon suurin osa jauhoista. Alusta taikinaan loput jauhot käsin vaivaten. Lisää pehmeä rasva alustamisen loppuvaiheessa. Taikina on valmista, kun se irtoaa kulhon reunoista ja käsistä. Aloita leipominen heti.
3. Vaivaa taikinaa jauhotetulla alustalla. Jaa 16 osaan ja pyörittele pulliksi. Siirrä pullat leivinpaperin päälle pellille. Peitä liinalla ja kohota lämpimässä 30–40 minuuttia.
4. Kauli murotaikina ohueksi levyksi. Ota levystä sydänmuotilla pikkuleipiä. Ripottele pinnalle suklaarouhetta. Paina rouhe pikkuleipiin. Voitele kohonneet pullat munalla. Paina jokaisen pullan päälle pikkuleipä. Paista 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

VINKKI

Tee laskiaispullat täyttämällä pullat vadelmahillolla ja karkkirouheella maustetulla kermavaahdolla.

MENU

MANGO-LOHICEVICHE

RAPEAT KANAPUIKOT BATAATTILOHKOT JA APPELSIINIMAJONEESI

VADELMAINEN PITAIJABOWL

SATOKAUSI-KASVIS
MANGO

SATOKAUSI-KASVIS
BATAATTI

MANGO-LOHICEVICHE

Eteläamerikkalainen kalaceviche raakakypsytetään limellä. Tämä mangoinen alkupala saa potkua tabascosta.

8 ANNOSTA | G | M | MU |
45 min

300 g lohifileetä
1 punasipuli (pieni)
1 dl limenmehua (3–4 limeä)
1 tl tabascoa
1 tl sokeria
1 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
1 mango
1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja
1 ruukku korianteria

▶ Poista lohesta ruodot ja nahka. Kuori sipuli. Leikkaa lohi ja sipuli pieniksi kuutioiksi.
▶ Yhdistä limenmehu, tabasco, sokeri, suola ja mustapippuri. Sekoita liemi lohi-sipuliseokseen. Anna maustua jääkaapissa 30 minuuttia.
▶ Poista mangosta kivi leikkaamalla hedelmäliha irti litteän kiven molemmin puolin. Kuori ja kuutioi mango. Leikkaa kirsikkatomaatit pieniksi paloiksi. Hienonna korianteri.
▶ Yhdistä mango, tomaatit, korianteri sekä maustunut lohi liemineen. Tarjoa esimerkiksi maissilastujen kanssa.

SATOKAUSI-KASVIS
PITAIJA

RAPEAT KANAPUIKOT

Leikkaa kanapuikot broilerin fileeleikkeistä, leivitä ja paista rapeiksi.

4 ANNOSTA | M |
30 min

1 pkt (410 g) broilerin fileeleikettä (miedosti suolattua)
2 kananmunaa
¾ dl vehnäjauhoja
½ tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
½ tl valkosipulijauhetta
½ tl cayennepippuria
2 dl korppujauhoja
2–3 rkl rypsiöljyä

▶ Leikkaa broilerin leikkeet pitkittäin neljään osaan. Vatkaa munien rakenne rikki syvällä lautasella. Mittaa toiselle lautaselle vehnäjauhot ja mausteet, kolmanteen korppujauhot.
▶ Kasta broilerinsuikale vehnäjauhoseoksessa ja karista ylimääräinen pois. Kasta sitten kananmunassa ja valuta ylimääräinen pois. Kasta lopuksi vielä korppujauhoissa.
▶ Paista puikot pannulla öljyssä kullanruskeiksi noin 2–3 minuuttia molemmin puolin.

TARJOA KANAPUIKOT BATAATTILOHKOJEN JA APPELSIINIMAJONEESIN KANSSA. RESEPTI: YHTEISHYVÄ.FI

VADELMAINEN PITAIJABOWL

Raikkaassa jogurttijäätelössä yhdistyvät eksoottinen pitaija ja tuttu vadelma.

4 ANNOSTA | G | MU | K |
1 tunti + jäädytys

2 pitaijaa
2 dl pakastevadelmia (kotimainen)
2 dl turkkilaista jogurttia
2 rkl sokeria
2 tl sitruunanmehua

▶ Pane teräskulho pakastimeen. Halkaise pitaijat pitkittäin. Koverra puolikkaasta hedelmästä koristeeksi palloraudalla palloja tai irrota ruokalusikalla hedelmäliha ja kuutioi koristeeksi. Kaavi loput hedelmälihat kulhoon. Laita kuoret ja koristeet jääkaappiin odottamaan.
▶ Lisää kulhoon vadelmat, jogurtti, sokeri ja sitruunanmehu. Soseuta sauvasekoittimella. Kaada seos pakastimessa viilentyneeseen kulhoon. Vatkaa sähkövatkaimella 1–2 minuuttia. Siirrä pakastimeen jäätymään.
▶ Sekoita jäätelöä aluksi noin 30 minuutin välein sähkövatkaimella. Kun se alkaa jäätyä, voit sekoittaa harvemmin. Pakastusaika on 3–4 tuntia. Jogurttijäätelö saa olla notkeaa, ei kokonaan jäätynyttä.
▶ Vatkaa tasaiseksi vielä juuri ennen tarjoamista. Lusikoi jäätelö pitaijan kuoriin. Koristele pitaijapalloilla tai -kuutioilla.

AMERIKKALAINEN SUKLAAJUUSTOKAKKU JA APPELSIINIKASTIKE

Mehevä juustokakku nautitaan kylmän appelsiinikastikkeen kanssa.

12 ANNOSTA | K |
2 tuntia + jäähdytys

POHJA
1 pkt (260 g) kandisokerikeksejä (Bastogne tai Bernilla)
100 g voita tai margariinia
2 rkl kaakaojauhetta

TÄYTE
200 g tummaa suklaata
2 rs (à 200 g) tuorejuustoa
½ appelsiinin kuori hienoksi raastettuna
¾ dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
¼ tl suolaa
3 kananmunaa
1 prk (200 g) kermarahkaa

APPELSIINIKASTIKE
1 appelsiinin mehu (noin 1 ½ dl)
½ appelsiinin kuori hienoksi raastettuna
½ dl sokeria
1 kananmuna
25 g voita tai margariinia

▶ Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (Ø 24 cm) pohjalle. Hienonna keksit. Sulata rasva. Sekoita rasva, keksimuru ja kaakaojauhe. Painele seos vuoan pohjalle ja reunoille.
▶ Sulata suklaa varovasti mikrossa. Sekoita tuorejuusto, appelsiininkuori, sokerit ja suola. Lisää munat yksitellen vatkaten. Vatkaa joukkoon rahka ja suklaa.
▶ Aseta pelti uunin alimmalle tasolle, sillä vuoasta saattaa valua rasvaa. Paista kakkua 175 asteessa uunin toiseksi alimmalla tasolla 50 minuuttia. Sammuta uuni. Anna kakun kypsyä jälkilämmössä 30 minuuttia uuninluukku hieman raollaan. Siirrä jäähtynyt kakku jääkaappiin yön yli.
▶ Sekoita kastikkeen ainekset rasvaa lukuun ottamatta kattilaan. Kuumenna vatkaten, kunnes seos kiehahtaa. Siirrä kattila liedeltä ja lisää rasva. Sekoita, kunnes rasva on sulanut. Jäähdytä.

PRISMA S MARKET Sale ABC! Market alepa
YMPÄRISTÖMERKKI MILJOMARKI 4041 0428 PEFC