



SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

6 | 2021 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

JOULUN TÄHDET

Joulukinkku ja
tofukinkku
sinappisilla
kuorutteilla

VEGEHERKKU

Juhlava punaviini-
härkispata

KALAISAT PALAT

Granaattiomena-
kuhacevice,
lohimousse ja
tapas-silakat

KAHVIPÖYDÄN KAUNOTAR

Puolukka-
valkosuklaa-
kakku

17

RESEPTIÄ
TALVEN
JUHLIN

MAKEA ELÄMÄ

Piparimokkapalat

UUSIVUOSI

Antipastovartaat
ja roomalainen
levypizza



Puhutuun kattaus

Puhummekohan tuttujemme kansa mistään ruoka-aiheesta yhtä paljon kuin joulupöydästä? "Onko teillä joulupöydässä perinteistä jouluruokaa vai jotain uutta?"

Joulun klassikoiden reseptit tarjoamme sinulle verkkosivuillamme. Tässä lehdessä on niiden rinnalle uutukaisia makuelämyksiä. Rikasta kalapöytää kuhacevichellä, korvaa porkkanalaatikko murekkeella ja tuunaa kaikkien suosikki-mokkapalat piparitaikinalla.

Kun iso porukka kokoontuu juhlapöytään, joukossa on vissisti vegaanejakin. Valmista hunajasinapilla hunnutetun kinkun rinnalle savutofusta "kinkku", saattaa maistua muillekin!

Pitkästä aikaa syödään yhdessä, hyvää ja makoisaa joulua!

PS.
Jos torttu-marmeladia on tullut ostettua reilusti, leivo yllättävä pipokakku, resepti: yhteishyvä.fi

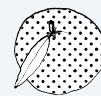


SANNA AUTIO
Ruoan sisältöpäällikkö
Yhteishyvä, SOK

SUOSIMME JOULUKUUSSA



GRANAATTIOMENA



KLEMENTIINI



PERSIMON



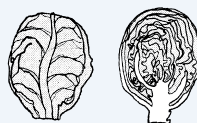
SANTANA-OMENA



LUOMUPORKKANA



VÄRIPORKKANA



PUNAKAALI



ROSMARIINI



KUHA



SILAKKA

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, Yhteishyvä, SOK

Tuottaja

Niina Mälkiä

Kuvatuottaja

Eeva Kylén

Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

Reseptit

S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Hanne Penttinen

Anni Kulju

Oona Heikkinen

Art Director

Leena Majaniemi

Kuvat

Tuomas Kolehmainen

Kuvausjärjestelyt

Henna Sipilén

Paino

PunaMusta Oy

Kuvitukset

Minttu Wikberg

G gluteeniton

M maidoton

MU munaton

K kasvis

VE vegaaninen

Reseptien ravinto-
sisällöt: yhteishyvä.fi

YHTEIS-
HYVÄN
RESEPTI-
LUPAUS

1

Suomalaiseen
kotiin sopivia
– onnistut
varmasti

2

Fiksuja ja
taloudellisia
– ei hävikkiä

3

Terveellisiä,
monipuolisia
ja runsaasti
kasviksia

4

Reseptien
ainekset
Prismoista ja
S-marketeista

PUOLUKKA-VALKOSUKLAAKAKKU

Mausta täytkekakkupohja piparkakkumausteella, täytä pehmeällä valkosuklaamoussella ja koristele sokeroidulla rosmariinilla.

12 PALAA

2 t + tekeytyminen 1 t

POHJA

75 g voita tai leivontamargariinia

4 kananmunaa

2 dl sokeria

2 dl vehnä jauhoja

1 rkl piparkakkumaustetta

½ tl leivinjauhetta

TÄYTE

2 rs (à 200 g) vaniljatuorejuustoa

2 pkt (à 100 g) valkosuklaata

2 prk (à 2 dl) vispikermää

2 dl (100 g) pakastepuolukoita

1 ½ dl puolukkahilloa

ROSMARIINISIIRAPPI

1 iso rosmariininoksa

1 dl vettä

1 dl sokeria

KORISTELU

**rosmariininoksia, sokeria,
kanelitanko ja puolukoita**

► Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (Ø 18 cm) pohjalle ja peitä myös reunat leivinpaperilla. Sulata rasva. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Siivilöi seos ja sekoita vuorotellen rasvan kanssa vaahtoon. Kaada vuokaan ja paista 175-asteisen uunin alatasolla 35–40 minuuttia. Tarkista kypsytys tikulla. Kumoa jäähtyneenä.

► Tee siirappi. Pilko rosmariini 3–4 osaan. Keitä siirapin aineksia miedolla lämmöllä sekoittaen noin 10 minuuttia, kunnes seos hieman sakeutuu. Poista rosmariinit.

► Kasta koristeluun varatut rosmariinit siirapissa ja anna kuivua leivinpaperilla 10 minuuttia. Pyöräytä ne sitten sokerrissa ja kuivata leivinpaperilla.

► Anna juuston lämmetä huoneenlämpöiseksi. Paloittele suklaa kulhoon ja sulata varovasti mikrossa tai vesihauteessa. Sekoita se juustoon. Vaahdota kerma ja sekoita se täytteeseen. Sekoita jäiset puolukat hilloon.

► Leikkaa kakku kolmeksi kerrokseksi. Käännä päällimmäinen vadille leikkupinta ylöspäin. Kostuta siirapilla. Levitä puolet hillosta kakulle, jätä noin 2 cm reunasta ilman täytettä. Levitä 1/3 juustotäytteestä kakulle. Aseta keskikerros paikalleen, kostuta, levitä loppu hillo ja puolet juustotäytteestä kakulle. Kumoa alin kerros päällimmäiseksi ja kostuta se. Laita kakku ja loppu täyte kylmään vähintään tunniksi.

► Kuorruta kakku lopulla täytteellä. Koristele rosmariinilla, puolukoilla ja kanelitangolla. Leikkaa terävällä veitsellä.



GLÖGIN KANSSA

TÄYTETTY JOULUKRANSSI

Leivo suolainen kranssi pikkujoulu-
pöytään tai maistuvaksi lahjaksi.

16 PALAA | K |
1 t 30 min

3 dl vettä
½ pkt (25 g) tuorehiivaa
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
7 dl vehnäjauhoja
3 rkl rypsiöljyä
PUNAJUURIPESTO
2–3 punajuurtta
1–2 valkosipulinkynttä
**2 dl (100 g) saksan-
pätkkinöitä**
**2 dl (80 g) voimakasta
juustoa raastettuna
(esim. parmesania)**
¾ dl rypsiöljyä
2 rkl sitruunanmehua
2 rkl timjamia
hienonnettuna

½ tl suolaa
¼ tl mustapippuria
rouhittuna

- Pese punajuuret ja keitä vedessä kypsiksi. Jäähdytä.
- Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita sokeri, suola ja osa jauhoista taikinaan. Vaivaa loput jauhot käsin. Lisää loppuvaiheessa öljy. Kohota taikina liinan alla lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia.
- Kuori ja paloittele jäähtyneet punajuuret. Kuori valkosipulit. Soseuta peston ainekset tahnaksi.
- Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle työpöydälle ja

- vaivaa ilmakuplat pois.
Kauli taikina noin 40 x 60 cm:n kokoiseksi levyksi. Levitä pesto levyille, jätä alareunasta muutama sentti täyttämättä. Kääri levy tiukalle rullalle, käännä saumapuoli alaspäin ja muotoile rulla kranssiksi leivinpaperille pellille. Nipistä liitoskohta kiinni.
- Leikkaa kranssiin saksilla viillot 3 cm:n välein. Taivuta palojen leikkauspintoja näkyviin. Kohota peitettynä noin 30 minuuttia.
 - Paista kranssia 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

JUUSTOKIERTEET

Rapeiden voitaikinakierteiden salaisuus on kaulitun ja maustetun taikinan pitäminen jääkaapissa ennen pyörittelyä.

20 KPL | K |
45 min

1 pkt (500 g) voitaikina-levyjä
1 kananmuna
2 tl savupaprikajauhetta
2 dl (80 g) voimakasta juustoa raastettuna (esim. mustaleimaista emmentalia)
¾ dl seesaminsiemeniä

► Sulata taikinalevyt pak-
kauksen ohjeen mukaan.
Asettele ne jauhotetulle
alustalle niin, että saat
kaulittua niistä yhden noin
30 x 40 cm:n levyn. Nosta
levy leivinpaperille työlau-
dalle. Voitele munalla.
Ripottele paprikajauhe,
juusto ja siemenet päälle.
► Leikkaa taikina reilun
sentin levyisiksi suikaleiksi.
Nosta ne työlaudalla jää-
kaappiin 15 minuutiksi, niin
saat pyöritettyä niihin
napakat kierteet.
► Kierrä suikaleita molem-
mista päistä eri suuntiin ja
laita leivinpaperille pellille.
Paista tankoja 225-asteissa
uunissa noin 12 minuuttia.

VINKKI

Tee yrttikierteitä
korvaamalla savu-
paprika esimerkiksi
1–2 ruokalusikallisella
hienonnettua
rosmariinia.





**SAARISTOLAI-
LEIPÄ PELLILLÄ**

Leivo lohimoussen
pariksi saaristolais-
peltileipä. Resepti:
Yhteishyvä.fi

LOHIMOUSSE

**Sekoita smetanainen kalaherkku kylmäsavu-
ja graavikirjolohesta. Tarjoa unelmaisen
kuohkea mousse saaristolaisleivän kanssa.**

12 ANNOSTA | MU |
15 min

**1 rs (200 g) maustama-
tonta tuorejuustoa**
1 prk (120 g) smetanaa
1 pieni punasipuli
**1 pkt (150 g) kylmä-
savustettua kirjolohta**
**1 pkt (150 g) graavi-
suolattua kirjolohta**
½ ruukkua tilliä
2 rkl sitruunanmehua
½ tl mustapippuria
rouhittuna
ripaus suolaa

LISÄKSI

12 palaa saaristolaisleipää
tilliä hienonnettuna

**(1 prk (100 g) kirjolohen
mätää)**

- ▶ Vaahdota tuorejuustoa ja smetanaa kulhossa sähkövatkaimella hetki.
- ▶ Kuori ja hienonna sipuli. Leikkaa lohett pieniksi kuutioiksi. Hienonna tilli.
- ▶ Sekoita moussen ainekset ja anna makujen tasaantua jääkaapissa hetki.
- ▶ Lusikoi moussea leipäpaloille ja koristele tillillä ja halutessasi mädillä.



GRANAATTIOMENA- KUFACEVICHE

**Tuo kalapöytään uutta makua ja
väriä hedelmäisellä cevichellä.**

8 ANNOSTA | G | M | MU |
15 min + raakakypsyminen 1 t

**300 g kuhafileetä (nahatonta
ja ruodotonta)**
1 granaattiomena
3–4 limeä (1 dl mehua)
1 pieni punasipuli
1 punainen chili
1 ruokku korianteria
1 tl suolaa
1 tl sokeria
¼ tl mustapippuria rouhittuna
1 rkl rypsiöljyä

- ▶ Pakasta kuhaa vähintään 48 tuntia ennen raakakypsytystä. Sulata fileet jääkaapissa. Leikkaa sulaneet fileet sentin kuutioiksi.
- ▶ Halkaise granaattiomena ja irrota siemenet kulhoon koputtelemalla hedelmän kuorta kauhalla. Purista limeistä mehu joukkoon.
- ▶ Kuori ja hienonna sipuli. Huuhtelee chili. Halkaise, poista siemenet ja hienonna chili. Hienonna korianteri, säästä muutama lehti koristeluun. Lisää sipuli, chili, korianteri, suola, sokeri ja pippuri kulhoon granaattiomenan joukkoon.
- ▶ Sekoita kuhakuutiot seokseen. Anna cevichen raakakypsyä ja maustua jääkaapissa tunti.
- ▶ Kääntelee öljy cevicheen ja koristelee korianterilla.

TAPAS-SILAKAT

Tuo joulupöytään pala Espanjaa kypsytämällä silakat boqueronien tapaan etikkaliemessä ja maustamalla ne valkosipulilla ja persiljalla.

8 ANNOSTA | M | MU |
15 min + maustuminen 2 vrk

1 pkt (250 g) silakkafileitä

1 tl suolaa

1 dl valkoviinietikkaa

1 valkosipulinkynsi

½ ruukkua lehtipersiljaa

1 tl suolaa

¼ tl valkopippuria jauhetuna

1 dl oliiviöljyä

LISÄKSI

vaaleaa leipää

sitruunalohkoja

► Huuhtelee silakat nopeasti kylmällä vedellä ja valuta siivilässä. Vedä nahat pois, poista selkäevät ja leikkaa isot fileet pitkittäin kahtia.

► Asettele fileet kerroksittain kannelliseen astiaan ja ripottele 1 tl suolaa kerrosten väliin. Kaada etikka kalojen päälle. Marinoi kannen alla kylmässä seuraavaan päivään.

► Valuta kalat siivilässä. Kuori ja viipaloi valkosipuli. Hienonna persilja. Laita kalat, valkosipuli, persilja, suola ja pippuri kerroksittain kannelliseen astiaan. Lisää öljy ja marinoi kylmässä seuraavaan päivään.

► Tarjoa silakat vaalean leivän ja sitruunan kanssa.



PARASTA
JUURI NYT
GRANAATTI-
OMENA

JOULUKINKKU HUNAJA-SINAPPIKUORRUTUKSELLA

Paista perinteinen joulukinkku mehevän kypsäksi tai reilusti mureaksi. Kuorruta juhlapöydän kruunu lopuksi hunajalla, sinapilla ja rapealla hapankorppumurulla.

20 ANNOSTA
6 t + sulaminen 3 vrk

5 kg:n luuton juhkakinkku (pakaste)

KUORRUTUS

1 dl hapankorppumurua

(noin 6 hapankorppua)

4 rkl (dijonin)sinappia

1 ½ rkl hunajaa

LISÄKSI

1 paistopussi

► Anna kinkun sulaa pakauksessaan jääkaapissa noin 3 vuorokautta.

► Ota kinkku huoneenlämpöön pari tuntia ennen paistamista, työnnä kinkun keskelle paistolämpömittari ja anna sisälämpötilan nousta noin 10 asteeseen.

► Poista lämpömittari ja muovikääre ja laita kinkku verkkoineen kamarapuoli ylöspäin paistopussiin syvälle uunipellille. Sulje pussi ja leikkaa pieni ilma-reikä yläkulmaan. Työnnä mittari pussin läpi kinkun

paksuimpaan kohtaan.

► Paista kinkku 100–125-asteisessa uunissa 75–80 asteen sisälämpöön. Aikaa kuluu noin 60–70 minuuttia/kilo. Kinkku on 75-asteisena mehukkaan kypsä ja 80-asteisena mureampaa.

► Anna kinkun jäähtyä 15–20 minuuttia. Poista sitten pussi ja ota liemi halutessasi talteen kastiketta varten. Poista verkko, nahka ja osa silavasta.

► Jauha hapankorput muruksi. Sekoita sinappi ja hunaja keskenään. Levitä hunaja-sinappiseos ja ripottele korppumuru kinkun pinnalle. Ruskista 250 asteessa 5–10 minuuttia, kunnes pinta saa kauniin värin.



TOFUKINKKU SINAPPI- KUORRUTUKSELLA

Herkuttele lempeän
savuinen kasviskinkku
lämpimänä tai kylmänä.

4 ANNOSTA | M | MU | VE |
1 t

1–2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
1 punainen chili
½ rkl rypsiöljyä paistamiseen
2 pkt (300 g) kylmäsavustettua tofua
(Jalotofu)
1 dl korppujauhoja
½ dl perunajauhoja
1 ½ rkl soijakastiketta
1 rkl fariinisokeria
1 rkl rypsiöljyä
1 tl savupaprikajauhetta
1 tl timjamia
½ tl mustapippuria rouhittuna
KUORRUTUS
2 rkl sinappia
½ rkl korppujauhoja

► Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipulit. Huuhtelee ja halkaise chili. Poista siemenet ja hienonna chili. Kuullota kasviksia öljyssä pannulla muutama minuutti.

► Yhdistä tofukinkun ainekset ja seuta tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella.

► Muotoile taikinasta soikea vegekinkku leivinpaperin päällä pellillä. Paista 225-asteisessa uunissa 20 minuuttia.

► Levitä sinappi ja ripottele korppujauhot kypsän tofukinkun pinnalle. Ruskista vielä 250 asteessa 10 minuuttia, kunnes pinta saa kauniin värin.

► Viipaloi tofukinkku hieman jäähtyneenä tai täysin kylmänä.

VINKKI
Viillä tofukinkun pintaan ruudukko ja koristele se kokonaisilla mausteneilikoilla.



VEGEHERKUT

VINKKI

Tee lisukkeeksi perunamuusia. Vegaaniseen muusiin sopivat kaurakasvissekoite ja maidoton margariini.

JUHLAVA PUNAVIINI-HÄRKISPATA

Viimeistele punaviinin täyteläistämä ja timjamilla maustettu kasvispata persiljaöljyllä.

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |
1 t 30 min

5 väriporkkanaa
300 g lanttua
4 salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
2 rkl rypsiöljyä
½ ruukku timjamia
1 prk (500 g) tomaattimurskaa
1 plo (375 ml) vegaanista punaviiniä (Carl Jung)
1 kasvisannosfondi (vegaaninen)
3 laakerinlehteä
½ tl mustapippuria rouhittuna
½ tl suolaa
1 pkt (250 g) härkäpapusuikaleita
PERSILJAÖLJY
1 pieni valkosipulinkynsi
1 ruukku lehtipersiljaa
½ dl rypsiöljyä
1 ½ rkl sitruunanmehua
LISÄKSI
1 rkl rypsiöljyä paistamiseen

► Pese, kuori ja paloittele porkkanat ja lanttu. Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipulit. Kuullota sipulia öljyssä isossa kasaris-muutama minuutti. Lisää juurekset ja valkosipuli. Jatka kuullottamista miedolla lämmöllä 10 minuuttia.

► Hienonna timjamista lehdet ja ohuet varret, säästä muutama oksa koristeluun. Lisää timjami, tomaattimurska, viini, fondi ja mausteet kasariin. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla 45 minuuttia.

► Tee persiljaöljy. Kuori valkosipuli. Soseuta kaikki öljyn ainekset. Laita jääkaappiin odottamaan.

► Paista härkäpapusuikaleet öljyssä pannulla rapeiksi ja lisää kypsään pataan. Tarjoa pata esimerkiksi perunamuusin kanssa. Viimeistele annokset persiljaöljyllä ja timjamilla.



PORKKANALAATIKKOMUREKE

Pähkinäisessä murekkeessa maistuu joulu.

12 PALAA | M | MU | VE |
1 t 30min

1 kg porkkanoita
1 sipuli
½ rkl rypsiöljyä
6 dl vettä
1 prk (230/380 g) punaisia
linssejä (säilyke)
1 ps (100 g) cashew-
pähkinöitä
2 dl korppujauhoja
2 rkl siirappia
1-1 ½ tl suolaa
½ tl timjamia
¼ tl muskottipähkinää
LISÄKSI
½ rkl rypsiöljyä
KORISTELU
tuoretta timjamia
tai rosmariinia
cashewpähkinöitä
granaattiomenansiemeniä

► Pese, kuori ja pilko porkkanat. Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota kasviksia öljyssä teräskattilassa 3-4 minuuttia. Lisää vesi ja keitä kasvikset pehmeiksi, 30-40 minuuttia. Kaada vesi pois.
► Valuta ja huuhtelee linsit. Lisää ne ja muut murekkeen ainekset kasvien joukkoon. Soseuta sauvasekoittimella karkeaksi.
► Levitä sose öljyttyyn vuokaan (1,5 l). Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä 15 minuuttia. Irrota mureke vuoasta puisella tai silikonisella veitsellä ja kumoa tarjoiluastiaan.
► Koristele mureke yrtillä, pähkinöillä ja granaattiomenansiemenillä.



TALVISALAATTI JA SAHRAMIVINEGRETTI

Kokoa hedelmistä ja kasviksista kauden kaunein salaatti.



6 ANNOSTA | G | M | MU | VE |
30 min

¼ (150 g) punakaalia
1 ps (70 g) babypinaattia
3 klementiiniä
1 granaattiomena
SAHRAMIVINEGRETTI
2 rkl valkoviinietikkaa
1 tl dijoninsinappia
½ ps (0,25 g) sahramia
1 tl sokeria
riipaus suolaa
½ dl rypsiöljyä

► Huuhtelee ja suikaloi kaali. Huuhtelee ja kuivaa pinaatti. Asettele kaali ja pinaatti isolle vadille. Huuhtelee, kuori ja viipaloi klementiinit, lisää salaattiin. Hiero granaattiomenaa pöytää vasten. Halkaise hedelmä ja irrota siemenet isossa kulhossa koputtelemalla kuorta kauhalla. Ripottele siemenet salaattiin.
► Yhdistä etikka, sinappi, sahrami, sokeri ja suola kulhossa. Sekoita, kunnes sokeri on liennut. Lisää öljy ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Tarjoa vinegretti erikseen tai sekoita salaattiin.



JOULUOMENA-VUOKAPULLA

Täytä kanelipullat omenakuutioilla ja paista vuoassa sisaruspulliksi. Sipaise uunituoreille pullille tuorejuustokuorrutetta.

12 PALAA | K |
2 t + 15 min

PULLATAIKINA

2 ½ dl maitoa
½ pkt (25 g) tuorehiivaa
½ kananmunaa
1 dl sokeria
½ tl suolaa
½ rkl kardemummaa
6–7 dl vehnä jauhoja
75 g leivontamargariinia tai voita

TÄYTE

2 omenaa (esim. Santana)
75 g leivontamargariinia tai voita

1 dl fariinisokeria
2 rkl kanelia

KUORRUTUS

**1 rs (200 g) maustamaton-
ta tuorejuustoa**
½ dl tomusokeria
1 rkl sitruunanmehua

LISÄKSI

½ kananmunaa voiteluun
1 rkl leivontamargariinia tai voita vuokaan
(½ dl pähkinöitä)

► Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Riko kananmuna lasiin ja sekoita tasaiseksi. Lisää puolet munasta taikinaan, säästä loput voiteluun. Lisää sokeri, suola ja kardemumma taikinaan. Alusta jauhot joukkoon vähitellen. Vaivaa, kunnes taikina alkaa irrota kulhon reunosta. Lisää pehmeä rasva ja vaivaa tasaiseksi. Kohota peitettyinä kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia.

► Pese, kuori ja kuutioi omenat. Sekoita pehmeä rasva, sokeri ja kaneli kulhossa.

► Kauli taikina jauhotetulla alustalla levyksi (noin 35 x 40 cm). Levitä kanelitäyte levyille. Ripottele omenat päälle. Jätä alareunasta muutama sentti täyttämättä. Kääri napakaksi rullaksi ja leikkaa 12 osaan.

► Aseta palat voideltuun vuokaan (25 x 35 cm) tasaisin välein leikkauspinta ylöspäin, jätä kohoamisvaraa. Kohota peitettynä 30 minuuttia. Voitele pinta munalla ja paista 175-asteisen uunin toiseksi alimmalla tasolla noin 40 minuuttia tai kunnes pulla on kypsä.

► Sekoita kuorrutuksen ainekset. Levitä kuorrutus hieman jäähtyneille pullille. (Koristele halutessasi rouhituilla pähkinöillä.)



VINKKI

Mausteisen makuiset, täyteläiset Santana-omenat sopivat hyvin joululeivontaan.

PIPARIMOKKAPALAT

Näissä mokkapaloissa on piparkakkua kolmessa kerroksessa: kakkupohjassa, kuorrutteessa ja koristeena.

24 PALAA
1 t

POHJA
200 g leivontamargariinia
tai voita
2 dl maitoa
5 dl vehnä jauhoja
½ dl tummaa kaakao-
jauhetta
1 rkl leivinjauhetta
2 tl piparkakkumaustetta
4 kananmunaa
2 ½ dl sokeria
200 g pakastepipari-
taikinaa

KUORRUTE
½ dl kahvia
75 g margariinia tai voita
1 ½ tl piparkakku-
maustetta
5 dl tomusokeria
KORISTELU
piparkakkuja (ohuita)

► Sulata pohjan rasva ja lisää siihen maito.
► Sekoita kulhossa jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja piparkakkumauste.
► Vaahdota munat ja sokeri. Siivilöi jauhoseos ja lisää se vuorotellen maitoseoksen kanssa munavahtoon. Sekoita varovasti tasaiseksi.

► Levitä taikina leivin-
paperille syvälle uunipellille.
Leikkaa jäinen piparitaikina
pieniksi kuutioiksi ja ripotte-
le taikinaan. Tasoita pinta.
Paista 200-asteisessa uunis-
sa noin 15 minuuttia. Anna
jäähtyä.

► Valmista kahvi. Sulata
kuorrutteen rasva. Lisää
kahvi, mauste ja siivilöity
tomusokeri rasvaan. Sekoita
tasaiseksi. Levitä kuorrute
pohjan päälle. Koristele
murennetuilla piparkakuilla.
Anna jähmettyä.

VINKKI
Kuorrutteen
tulevan kahvin voit
korvata halutessasi
esimerkiksi
appelsiininimehulla.

UUSIVUOSI

PIZZA-MENU

ANTIPASTOVARTAA

ROOMALAINEN
LEVYPIZZA

CAPPUCCINO-
SUKLAAFUDGET

NOIN 26 KPL | G | MU |
30 min

1–2 persimonia
1 pkt (125 g) pieniä mozzarellapalloja
½ pkt (à 150 g) salamia (Milanon)
¾ prk (à 113/235 g) kivettömiä
oliiveja
1 ruukku basilikaa
LISÄKSI
cocktailtikkuja
ripaus mustapippuria rouhittuna

► Pese, viipaloi ja paloittele persimonia. Valuta juustot, puolita ne sekä salami viipaleet.
► Tikuta ainekset ja asettele tarjolle. Koristele basilikalla ja pippurilla.

ANTIPASTO-VARTAA

Herätä ruokahalu suloisilla
pikkusuolaisilla, joissa
maistuu Italia.

ROOMALAINEN LEVYPIZZA

Varaa tämän huikéan
artesaanipizzan
tekemiseen pari päivää.

8 PALAA
45 min + nostatukset 3 t + 24 t

POHJA
n. 6 dl (400 g) 00-vehnä jauhoja
3 dl kylmää vettä
1 ½ tl suolaa
½ tl kuivahiivaa
1 rkl oliiviöljyä kulhoon
TOMAATTIKASTIKE
1 tlk (400 g) kuorittuja tomaatteja
1 rkl oliiviöljyä
½ tl suolaa
1 valkosipulinkynsi
10 basilikanlehteä
TÄYTTEET
2 ps (à 200/125 g) mozzarellaa
½ rs (à 250 g) minitomaatteja
1 pkt (100 g) ilmakeivattua kinkkua
1 ruukku villirucolaa
¾ prk (à 113/235 g) kivettömiä oliiveja
2 rkl oliiviöljyä
ripaus kuivattua oreganoa
ripaus mustapippuria rouhittuna
LISÄKSI
1 rkl öljyä pellin voiteluun





CAPPUCCINO-SUKLAAFUDGET

Tee itse ihania mokkamakeisia.

NOIN 60 KPL | G | MU | K |
15 min + jäähmettyminen 2 t

1 pkt (200 g) tummaa suklaata leivontaan (46 % kaakaota)
1 prk (397 g) kondensoitua maitoa
3 pkt (à 100 g) valkosuklaata leivontaan
3 rkl pikakahvijauhetta
¼ tl suolaa

► Vuoraa vuoka (18 x 23 cm) leivinpaperilla. Rouhi 4 palaa tummaa suklaata, säästä rouhe koristeeksi.

► Mittaa kattilaan 2 dl kondensoitua maitoa, loppu tumma suklaa, 100 g valkosuklaata, kahvijauhe ja suola. Keitä miedolla lämmöllä sekoittaen, kunnes massa on tasaista. Kaada vuokaan ja tasoita pinta ripeästi, sillä massa jäähmettyy nopeasti.

► Mittaa puhtaaseen kattilaan 1 dl kondensoitua maitoa ja 200 g valkosuklaata. Keitä miedolla lämmöllä sekoittaen, kunnes massa on tasaista. Kaada tumman kerroksen päälle ja tasoita. Koristele suklaarouheella.

► Jäähdytä kylmässä vähintään 2 tuntia ennen paloittelua.

► Sekoita pohjan ainekset öljyä lukuun ottamatta. Vaivaa noin 15 minuuttia, kunnes taikina alkaa irrota kulhon reunoista. Se saa jäädä hieman tahmeaksi. Öljyä iso kulho. Muotoile taikina öljytyin käsin palloksi ja siirrä öljyttyyn kulhoon. Peitä tiiviisti ja kohota tunti. Siirrä se sitten jääkaappiin 24 tunniksi.

► Soseuta tomaatit, öljy ja suola. Kuori ja halkaise valkosipuli ja hienonna basilika. Sekoita ne soseeseen. Peitä ja laita jääkaappiin odottamaan taikinan kohoamista.

► Ota taikina huoneenlämpöön 2–3 tunniksi ennen pizzan valmistamista.

► Öljyä uunipelti (33 x 40 cm). Kumoa taikina varoen jauhotetulle työtasolle. Levitä sitä sormenpäillä kevyesti painellen keskeltä kohti ulkoreunaa. Pyri säilyttämään ilmakuplat. Jos taikina ei levity, anna sen levätä hetki peitettyinä ja jatka sitten venytystä. Kun pohja on

noin puolet pellin koosta, siirrä se pellille ja venytä pellin kokoiseksi.

► Poista valkosipuli kastikkeesta ja levitä kastike pizzalle. Paista uunin alatasolla 250 asteessa kypsäksi, 10–15 minuuttia. Paista sitten ylätasolla grillivastuksen alla reunaan väriä, noin 3 minuuttia.

► Pizzan paistuessaa valmistelee täytteen. Valuta juustot. Huuhtelee ja lohko tomaatit. Paloittele kinkku. Huuhtelee ja kuivaa rucola.

► Siirrä kuuma pizza ritilälle tai puualustalle. Asettele toiselle puolikkaalle rucola ja kinkku, toiselle tomaatit ja oliivit. Revi mozzarella pizzalle. Pirskota öljyä ja ripota mausteet päälle.



VIIMEINEN SILAUS

TALVINEN HEDELMÄSALAATTI JA LÄMMIN ROSMARIINIKINUSKI

Tarjoa sesongin hedelmät
jäätelön ja yrtillä ryyditetyn
suolakinuskin kanssa.

6 ANNOSTA | G | K |
30 min

2 persimonia
2 klementiiniä
2 päärynää
1 omena
1 granaattiomena
ROSMARIINIKINUSKI
1 prk (200 ml) kinuski-
kastiketta
1 iso rosmariininoksa
¼ tl suolaa
LISÄKSI
vaniljajäätelöä

► Pese persimonit. Huuhtelee ja kuori klementiinit, päärynät ja omena. Paloittele hedelmät isoon kulhoon. Huuhtelee granaattiomena ja hiero sitä pöytää vasten. Halkaise se ja irrota siemenet kulhoon koputtele-malla hedelmän kuorta kauhal-la. Sekoita salaatti.

► Laita kinuski ja muutamaa osaan pilkottu rosmariini pie-neen kattilaan. Lämmitä mie-dolla lämmöllä välillä sekoitta-en noin 10 minuuttia. Poista rosmariini ja lisää ripaus suolaa. Anna jäähtyä hetki.

► Jaa salaatti tarjoiluastioihin. Tarjoa jäätelön ja lämpimän kinuskikastikkeen kanssa.