



5 | 2019 HYVÄÄ LAUTASELLE

SATOKAUDEN  
PARHAAT  
RUOAT

# sesonki

YHTEISHYVÄ.FI

## HILLITSE HÄVIKKIÄ

Yrtti-sinappi-  
kuorrutettu  
uunilohi

## LUKIJAN RESEPTI

Omenaiset  
broilerikepakot

## PERJANTAIHERKKU

Rieskatacot

## KOULUN JÄLKEEN

Neljän aineksen  
marjamuffinit

## JAUHOPEUKALO

Yrtti-valkosipuli-  
boston

## PAEMPAA PÖYTÄÄN

Pippurinen  
nyhtöbroileri

## VIIMEINEN SILAUS

Halloween-  
mokkapalat

## PIKANA LAUTASELLE

Sitruunainen  
härkäpapu-  
kaurapasta

## PARASTA NYT

Värikäs  
kana-kasvispata



16

UUTTA  
RESEPTIÄ  
SYKSYYN



# Pieniä hyviä valintoja

Hitusen enemmän kasviksia päivittäin ja kotimais- ta, jos vain mahdollista. Siitä on hyvän ruokavalion perusta tehty – ja ilmastokin tykkää. Oman maan juurekset ovat nyt parhaimmillaan. Hauduta samettinen palsternakka-inkiväärikeitto, maista paahdettua juuripersiljaa lisukkeena ja pyöräytä sitruunainen härkäpapu-kaurapasta.

Hyvää sinulle ja ympäristölle!

Sanna Autio

*Sanna*



## YHTEISHYVÄN RESEPTIT

- ★ Suomalaiseen kotiin sopivia – onnistut varmasti
- ★ Fiksuja ja taloudellisia – ei hävikkiä
- ★ Terveellisiä ja monipuolisia – eri ruokavaliot huomioitu
- ★ Reseptien ainekset Prismoista ja S-marketeista

### YHTEISHYVÄ.FI

ideoita ja inspiraati-  
ota kotikeittiöön:  
reseptien ravinto-  
sisällöt, valmistusajat,  
videot ja artikkelit

### FOODIE.FI

S-ryhmän ruokakauppojen  
valikoimat, tuotteet,  
tuotetiedot, hinnat sekä  
tietoa noutopalvelusta ja  
kotiinkuljetuksesta

## YHTEISHYVÄ RUOKA

### Sisältöpäällikkö

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

### Ruokatuottaja

Tiina Valkonen

### Art Director

Leena Majaniemi

### Kuvat

Tuomas Kolehmainen

## Reseptit

Taina Salovaara

Kuvausjärjestelyt

Henna Siponen

Kuvaustarvikkeet

Sokos ja Prisma



EU Ecolabel: FI/028/004

 **PRISMA**

**alepa**

**ABC!**  
**Market**

**S MARKET**

**Sale**



G gluteeniton  
M maidoton  
MU munaton  
K kasvis  
VE vegaaninen



PARASTA NYT

## VÄRIKÄS KANA-KASVISPATA

Valmista koko perheelle maistuva pataruoka mehevistä kanan paistileikkeistä ja värikkäistä kasviksista. Tarjoa raikkaan korianterijogurtin kera.

4 ANNOTA | G | MU |

1 (noin 800 g) myskikurpitsa  
1 paprika  
1 sipuli  
3 valkosipulinkynttä  
2 rkl rypsiöljyä  
4 dl vettä  
1 tl juustokuminaa  
1 tl rouhittua mustapippuria  
1 kanaliemikuutio (gluteeniton)  
1 pkt (450 g) kanan paistileikkeitä  
2 rkl tomaattipyreetä  
1 tlk (500 g) tomaattimurskaa  
1 tl oreganoa  
1 tl timjamia  
1 tl suolaa  
KORIANTERIJOGURTTI  
½ ruukkua korianteria  
2 dl maustamatonta jogurttia

► Halkaise kurpitsa pitkitäin ja kaavi siemenet pois lusikalla. Kuori ja kuutioi kurpitsa. Huuhtelee ja halkaise paprika. Poista siemenet ja kuutioi paprika. Kuori ja silppua sipulit. Kuullota kasviksia öljyssä padassa tai kattilassa noin 5 minuuttia.

► Lisää vesi, juustokumina, pippuri ja liemikuutio. Hauduta 15 minuuttia, kunnes kurpitsa on lähes kypsää.

► Leikkaa paistileikkeet 2–3 osaan. Ruskista kanapalat öljyssä pannulla ja siirrä pataan. Lisää tomaattipyree ja -murska. Mausta yrteillä ja suolalla. Hauduta kannen alla 15 minuuttia.

► Silppua korianteri ja sekoita se jogurttiin. Tarjoa pata korianterijogurtin kanssa.

### VINKKI

Tee vegaaninen versio padasta korvaamalla kanaliemikuutio kasvisliemellä ja kana Kaurapalalla tai savutofulla. Jogurtin voit vaihtaa kaurapohjaiseen levitteeseen.



PIKANA LAUTASELLE



## SITRUUNAINEN HÄRKÄPAPU- KAURAPASTA

Kokkaa härkäpapusuikaleista ja kaurapastasta vikkeliä arkirooka. Väritä pasta herneillä ja piristä sitruunalla.

4 ANNOSTA | M | MU | K | VE |

1 ps (200 g) pakasteherneitä  
300 g kaurapastaa  
½ sitruunaa  
2 rkl rypsiöljyä  
1 pkt (250 g) sitruunaisia  
härkäpapusuikaleita (Beanit)  
½ tl suolaa  
½ tl rouhittua mustapippuria  
½ prk (100 g) kaurafraichea  
½ ruukkaa basilikaa

► Ota herneet sulamaan. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta.  
► Purista sitruunan mehu. Kuumenna öljy pannulla tai paistokasarissa. Paista härkäpapusuikaleita pannulla öljyssä 2 minuuttia. Lisää herneet ja kuumenna. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Lisää pasta, sekoita ja jaa lautasille. Viimeistele kaurafraichella ja basilikalla.



Kun kaapista  
löytyy pastaa ja  
pakastevihanneksia,  
ruokapaniikkiin  
ei ole syytä.

## PALSTERNAKKA- INKIVÄÄRIKEITTO

Soseuta samettinen keitto nopeasti  
kypsyvästä palsternakasta ja peruna-sipuli-  
sekoituksesta. Inkiväärillä maustettu soppa  
lämmittää koleana syyspäivänä.

4 ANNOSTA | G | MU | K |

noin 500 g palsternakkaa  
3 cm:n pala inkivääriä  
1 rkl rypsiöljyä  
1 ps (500 g) peruna-sipuli-  
sekoitusta (pakaste)  
2 kasvisfondikuutiota (gluteenitonta)  
3 dl vettä  
2 dl maitoa  
1 prk (2 dl) ruokakermaa  
1 tl suolaa  
¼ tl rouhittua mustapippuria  
½ ruukkua timjamia



- Kuori ja kuutioi palsternakat. Kuori ja viipaloi inkivääri.
- Kuullota kasviksia öljyssä kattilassa sekoitellen 2 minuuttia.
- Lisää peruna-sipulisekoitus, fondi-kuutiot, vesi ja maito. Keitä noin 15 minuuttia, kunnes palsternakka on pehmeää.
- Soseuta keitto sauvasekoittimella. Lisää kerma. Ohenna tarvittaessa tilkalla maitoa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuumenna ja viimeistele timjamilla.





## YRTTI-SINAPPI- KUORRUTETTU UUNILOHI

Sipaise lohifilee sinapilla, levitä päälle yrttikuoROUTE ja paista uunissa meheväksi.

4 ANNOSTA | G | M | MU |

1 kg kirjolohifileettä  
1 tl suolaa  
¼ tl valkopippuria  
4 rkl sinappia (gluteenitonta)  
½ sitruunaa  
1 ruukku tilliä  
1 ruukku basilikaa  
½ dl rypsiöljyä

► Säädä uuni 200 asteeseen. Nypi ruodot fileestä. Laita lohi uunivuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Sivele sinappi fileen pintaan.

► Purista sitruunan mehu kulhoon. Lisää yrtit ja öljy. Soseuta sauvasekoittimella. Levitä yrttitahna lohen pintaan sinapin päälle.

► Kypsennä lohta uunissa noin 20 minuuttia. Tarjoa uunilohi esimerkiksi salaatin ja perunamuusin kanssa. Säästä ylijäävä kala seuraavan päivän uuniperunoiden täytteeksi.

Kypsennä lohta kerralla reilusti, jotta siitä riittää myös seuraavan päivän uuniperunoiden täytteeksi.



# UUNIPERUNAT LOHI-PIPARJUURITÄYTTEELLÄ

Valmista edellispäivän uunilohesta täyte seuraavan päivän perunoille. Piristä tuorejuustotahna piparjuurella, suolakurkulla ja punasipulilla.

4 ANNOSTA | G | MU |

**4 uuniperunaa**

**1 tl rypsiöljyä**

**LOHITÄYTE**

**1 pkt (200 g) maustamatonta  
tuorejuustoa**

**noin 300 g kypsää kirjolohta**

**noin 1 rkl piparjuuritahnaa**

**1 suolakurkku**

**1 punasipuli**

**riipaus suolaa**

**riipaus rouhittua mustapippuria**

► Säädä uuni 200 asteeseen.

Pese perunat. Hiero niiden pintaan öljyä ja pistele kuoreen reikiä haarukalla. Kypsennä uunissa noin 60 minuuttia. Tarkista kypsytys haarukalla.

► Valmista täyte perunoiden kypsyessä. Sekoita tuorejuusto kulhossa notkeaksi. Hienonna lohi haarukalla ja sekoita tuorejuustoon. Mausta piparjuuritahnalla.

► Kuutioi suolakurkku. Kuori ja silppua punasipuli. Lisää kurkku ja sipuli lohitahnaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

► Tee viillot perunoihin. Purista perunoita hieman, jotta viillot aukeavat. Lusikoi päälle lohitäytettä.







## OMENAISET BROILERIKEPAKOT

Kirpeä omenaraaste mehevöittää aasialaisittain maustetut kepakot.

4 ANNOSTA | M |

- 1 iso omena
- 2 rkl sitruunamehua
- ¾ dl korppujauhoja
- 1 kananmuna
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 cm:n pala inkivääriä
- 1 ruukku korianteriä
- 1 pkt (400 g) broilerin jauhelihaa
- 1 tl suolaa
- ¼ tl chilirouhetta
- ¼ tl rouhittua mustapippuria
- 1 rkl rypsiöljyä
- SOIJA-CHILIKASTIKE
- 2 rkl soijakastiketta
- 2 rkl sitruunamehua
- 2 rkl makeaa chilikastiketta

► Kuori ja raasta omena. Sekoita omenaraaste, sitruunamehu, korppujauhot ja muna kulhossa. Anna turvota 5 minuuttia.

► Kuori ja raasta valkosipuli ja inkivääri. Silppua korianteri. Lisää valkosipuli, inkivääri, korianteri, jauheliha ja mausteet omena-korppujauho-seokseen. Sekoita tasaiseksi.

► Muotoile taikinasta 12 kapeaa kepakkoa. Paista kepakkoita öljyssä pannulla noin 5 minuuttia välillä käännellen. Pujota kepakot halutessasi varrastikkuihin.

► Yhdistä kastikkeen ainekset. Tarjoa kastike kepakoiden kanssa. Tarjoa esimerkiksi riisin tai nuudeleiden kanssa.



### LAURAN ARKIKEPAKOT

Helsinkiläinen Laura Halenius kokkaa aasialaisittain arkena, kun päivällinen on saatava ripeästi pöytään. Broilerin jauhelihasta Laura valmistaa nopeasti kypsyviä kepakkoita. Perheen lapset ovat kasvisyöjiä, joten heille Laura tekee kepakot härkiksestä. Härkis on ennen taikinan tekoa hienonnettava monitoimikoneessa. Härkiskepakoiden resepti: yhteishyvä.fi

Onko sinulla oma arkibravuuuri?  
Lähetä se osoitteeseen  
toimitus@yhteishyva.fi



## RIESKATACOT

Valmista tacot vaihteeksi supisuomalaisittain.  
Valitse rieskakuoren täytteeksi makusi mukaan kalaa tai jauhista.



4 ANNOSTA | MU |

**1 pkt (8 kpl) ohrarieskoja**  
**2 tl rypsiöljyä**  
KALATÄYTE  
**300 g siika-, kuha- tai kirjolohifileettä**  
**½ rkl voita**  
**½ rkl rypsiöljyä**  
**¾ tl suolaa**  
**¼ tl valkopippuria**  
KASVISTÄYTE  
**1 pkt (250 g) jauhista (esim. Mifu)**  
**1 rkl rypsiöljyä**  
**1 tl chilimausteseosta**  
KORIANTERI-CHILIKASTIKE  
**1 ruukku korianteria**  
**1 prk (150 g) ranskankermää**  
**2 rkl makeaa chilikastiketta**  
LISÄKSI  
**1 porkkana**  
**8 kirsikkatomaattia**  
**1 ruukku jääsalaattia**

- Valmista kastike. Silppua korianteri. Yhdistä kaikki ainekset.
- Kuori ja suikaloi porkkana. Kuutioi tomaatit. Suikaloi salaatti. Valmista mieleisesi täyte:

### KALATÄYTE

- Leikkaa kalafilee parin sentin nahattomiksi viipaleiksi. Ruskista kalapalat voi-öljyseoksessa. Mausta suolalla ja pippurilla.

### KASVISTÄYTE

- Paista jauhista öljyssä pannulla noin 2 minuuttia. Mausta chilimausteseoksella.
- Kuumenna rieskat öljytilkassa pannulla. Siirrä talouspaperin päälle. Taita rieskat kevyesti kahtia. Laita jauhis tai kala ja kasvikset rieskojen väliin. Valuta päälle kastiketta. Nauti heti.

### VINKKI

Tarjoa tacojen kanssa myös chili- ja lime-viipaleita.



## PÄÄRYNÄPIRTELÖ

Pyöräytä raikas välipalapirtelö makeista päärynöistä ja vaniljarahkasta. Mausta mintulla ja kaakaojauheella.

2 ANNOSTA | G | MU | K |

2 päärynää  
2 prk (à 150 g) vaniljarahkaa  
1 dl maitoa  
noin 8 mintunlehteä  
2 tl kaakaojauhetta

- Kuori ja halkaise päärynät. Poista siemenet ja kannat. Pilko päärynät kulhoon.
- Lisää rahka, maito ja mintunlehdet. Soseuta ainekset sileäksi sauvasekoittimella.
- Kaada puolet pirtelöstä lasiisiin. Lisää kaakaojauhe kulhoon jääneeseen pirtelöön ja sekoita sauvasekoittimella. Kaada lasiisiin vaalean pirtelön päälle.

Nämä helpot  
ja hyvää  
tekevät väli-  
palat kokkaa  
koululainenkin  
nopeasti.



**VINKKI**  
Mausta  
muffinitaikina  
ripauksella  
vaniljasokeria tai  
kardemummaa.



## NELJÄN AINEKSEN MARJAMUFFINIT

Superhelpot muffinit valmistuvat hetkessä vain neljästä raaka-aineesta. Sekoita taikina banaanista, kananmunasta ja kaurahiutaleista ja viimeistele marjoilla.

12 KPL | G | M | K |

**2 isoa tai 3 pientä banaania**  
**4 kananmunaa**  
**1 dl kaurahiutaleita (gluteenittomia)**  
**2 dl (noin 100 g) pakaste-marjoja**  
LISÄKSI  
**paperisia muffinivuokia**

- Sääda uuni 190 asteeseen. Aseta paperiset muffinivuokat muffinipellin koloihin. Voit tehdä muffinit myös tavallisella uunipellillä. Laita tällöin kaksi paperivuokaa päällekkäin.
- Soseuta banaanit haarukalla lautasella. Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Sekoita banaanisose ja kaurahiutaleet munien joukkoon.
- Jaa seos muffinivuokiin. Painele jäiset marjat kevyesti muffinitaikinaan.
- Paista muffineita uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.

## HELPOT KALATOASTIT

Lado muhkeiden kerrosvoileipien täytteeksi kalapihvejä, tomaattia ja pinaattia.

4 ANNOSTA

**8 viipaletta kaura- tai ruispaahtoleipää**  
**4 rkl (50 g) maustamatonta tuorejuustoa**  
**2 tomaattia**  
**1 pkt (240 g/4 kpl) valmiita kalapihvejä**  
**2 dl babypinaattia**  
PAISTAMISEEN  
**2 rkl margariinia**

- Voitele leipäviipaleet tuorejuustolla. Viipaloi tomaatit.
- Aseta neljä leipäviipaletta työtasolle. Laita jokaiselle leipäviipaleelle kalapihvi, 2 tomaattiviiipaletta ja pinaatinlehtiä. Paina kevyesti loput neljä leipäviipaletta kansiksi juustopuoli alaspäin.
- Kuumenna rasva paistinpannalla ja paista leipiä keskilämmöllä noin 3 minuuttia molemmin puolin.





## YRTTI-VALKOSIPULIBOSTON

Leivo sämpylät komeaksi kakuksi bostonpullan tapaan. Piilota sämpyläkierteiden väliin tuorejuustoa, rouskuvia siemeniä sekä ruoho- ja valkosipulia.



8 PALAA | MU | K |

**½ pkt (25 g) hiivaa**  
**3 dl vettä**  
**1 tl suolaa**  
**2 tl siirappia**  
**3 rkl rypsiöljyä**  
**noin 8 dl sämpyläjauhoja**  
**TÄYTE**  
**2 valkosipulinkynttä**  
**75 g margariinia**  
**1 ruukku ruohosipulia**  
**1 pkt (200 g) valkosipulituorejuustoa**  
**noin 1 dl (50 g) siemensekoitusta**

**1.** Murenn hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita joukkoon suola, siirappi ja öljy. Lisää jauhot ja vaivaa taikina kimmoisaksi. Kohota liinan alla lämpimässä 30 minuuttia.

**2.** Kuori valkosipulinkyntset. Pusera ne pehmeään margariiniin. Silppua ruohosipuli. Vuoraa irtopohjavuoka tai pyöreä uunivuoka (Ø 24 cm) leivinpaperilla. Säädä uuni 200 asteeseen.

**3.** Kauli taikina kevyesti jauhotetulla alustalla noin 35 x 25 cm:n kokoiseksi levyksi. Levitä margariini ja tuorejuusto taikinan päälle. Ripottele pinnalle ruohosipulisilppu ja siemenet. Kääri levy rullaksi.

**4.** Leikkaa rullasta 8 tasakokoista palaa. Laita yksi pala vuolan keskelle ja loput reunalle. Ripota siemeniä halutessasi pinnalle. Anna kohota 15 minuuttia. Paista sämpyläbostonia uunin alatasolla 30–35 minuuttia. Anna jäähtyä hetki ennen tarjoamista.

Kokeile täytteeseen myös muita maustettuja tuorejuustoja ja yrttejä.



**VINKKI**  
Suolainen boston  
sopii niin illan-  
istujaisiin kuin  
kahvipöytään.



## RAPEAT LOHKOPERUNAT

Rapeiden perunoiden salaisuus on kunnon öljykylpy ja kypsennys riittävän kuumassa uunissa.

4 ANNOSTA | G | K |

6–7 (noin 700 g) perunaa  
3 rkl rypsiöljyä  
½ tl paprikajauhetta  
½ tl pippurisekoitusta  
½ tl suolaa  
JOGURTIDIPPI  
1 ½ dl maustamatonta jogurtia  
½ dl majoneesia  
1 valkosipulinkynsi  
1 rkl sitruunamehua  
2 tl sinappia (gluteenitonta)  
riipaus suolaa  
riipaus rouhittua mustapippuria

► Säädä uuni 225 asteeseen. Pese ja lohko perunat.  
► Sekoita öljy ja mausteet. Kääntelee perunalohkot öljyssä. Levitä lohkot leivinpaperille pellille. Kypsennä uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.  
► Valmista dippi perunoiden kypsyessä. Sekoita jogurtti ja majoneesi. Pusera joukkoon valkosipuli. Lisää sitruunamehu, sinappi ja mausteet. Sekoita. Tarjoa perunat dipin kera.

### VINKKI

Valmista juuripersiljat lohkopерunoiden kanssa samalla pellillä.

## PAAHDETUT JUURIPERSILJAT

Paahda makeat juuripersiljat lisukkeeksi broilerille uuni-juuresten tapaan.

4 ANNOSTA | G | MU | K |

500 g juuripersiljaa  
2 rkl juoksevaa hunajaa  
2 rkl margariinia  
½ tl suolaa  
¼ tl rouhittua mustapippuria

► Säädä uuni 225 asteeseen. Kuori ja lohko juuripersiljat. Laita lohkot uuni-  
vuokaan. Valuta päälle hunaja. Lisää margariini nokareina. Mausta suolalla ja pippurilla.  
► Kypsennä uunin keskitasolla noin 20 minuuttia. Käännä kerran kypsennyksen aikana.





## PIPPURINEN NYHTÖBROILERI

Hauduta broileri meheväksi mausteliemessä  
ja revi liha suikaleiksi nyhtöpossun tapaan.

4 ANNOSTA | G | M | MU |

1 sipuli  
3 valkosipulinkynttä  
1 pkt (noin 1 kg) broilerin  
koipireisiä  
4 dl vettä  
1 rkl siirappia  
3 rkl soijakastiketta (glu-  
teenitonta)  
2 rkl ketsuppia  
1 kanaliemikuutio (glutee-  
niton)  
1 rkl kokonaisia musta-  
pippureita  
½ rkl roseepippureita

► Säädä uuni 150 asteeseen. Kuori ja lohko sipuli. Kuori ja viipaloi valko-  
sipulinkyntset. Laita broilerit ja sipulit  
korkeareunaiseen uunivuokaan.

► Mittaa kattilaan vesi, siirappi, soija-  
kastike ja ketsuppi. Murena sekaan  
liemikuutio. Rouhi mustapippurit  
karkeiksi. Lisää puolet pippureista  
liemeen ja säästä loput viimeiste-  
lyyn. Kiehauta liemi ja kaada vuo-  
kaan broilerin päälle. Peitä foliolla.

► Kypsennä broilereita uunissa noin  
2 tuntia. Nosta koivet liemestä ja  
anna jäähtyä hetki. Irrota liha luista  
ja revi suikaleiksi. Lisää 2–3 rkl lientä  
suikaleiden sekaan. Rouhi rosee-  
pippurit. Ripottele rouhitut rosee-  
ja mustapippurit broilerin pinnalle.

### VINKKI

Hyödynnä ylijääneet  
keltaiset esimerkiksi  
majoneesissa tai liha-  
pullataikinassa.



## MANGOUUNIJÄÄTELÖ

Neljän ainekseen uunijäätelössä maistuvat  
mehukas mango ja makea marenki.

4 ANNOSTA | G | K |

1 mango  
2 kananmunan valkuaisista  
¾ dl sokeria  
½ l vaniljajäätelöä

► Säädä uuni 250 asteeseen. Halkai-  
se mango litteän kiven vierestä kah-  
deksi puolikkaaksi. Kuori puolikkaat  
ja paloittele hedelmäliha. Jaa palat  
neljään pieneen uunivuokaan tai  
uuninkestäviin kahvikuppeihin.

► Vaahdota valkuaiset. Lisää sokeri  
vähitellen samalla hyvin vatkatun,  
kunnes vaahto on kiiltävää.

► Kuutioi jäätelö. Jaa se vuokiin  
mangopalojen päälle. Lusikoi maren-  
ki vuokiin niin, että jäätelö peittyy.  
Kuumenna uunin yläosassa noin  
3 minuuttia, kunnes marenki saa  
vähän väriä.





## HALLOWEEN-MOKKAPALAT

Päällystä tuttu makkapalapohja mustalla lakritsikuorrutuksella ja taiteile pintaan hellyttävät valkosuklaahaamut.

30 PALAA | K |

**150 g margariinia**  
**5 dl vehnä jauhoja**  
**1 dl kaakaojauhetta**  
**2 tl leivinjauhetta**  
**4 kananmunaa**  
**3 dl sokeria**  
**2 tl vaniljasokeria**  
**2 dl kahvia tai maitoa**  
**KUORRUTUS**  
**12 (à 19 g) lakritsitolfoe-**  
**patukkaa (esim. Kick)**  
**1 prk (2 dl) vispikermä**  
**2 rkl margariinia**  
**KORISTELUUN**  
**1 levy (185 g) valko-**  
**suklaata**

### VINKKI

Tee haamuille silmät lakritsista, suklaasta tai koriste-rakeista.

- Säädä uuni 200 asteeseen. Sulata margariini. Yhdistä jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe.
- Vatkaa munat ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi kuivat aineet vaahtoon. Kääntelee haaleaksi jäähtynyt margariini ja neste taikinaan.
- Levitä taikina leivinpaperille reunalliselle uunipellille. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.
- Valmista kuorrutus. Pilko toffee pieneksi kappaleiksi. Lisää kerma. Kuumenna sekoitellen kiehuvaaksi. Keitä noin 20 minuuttia, kunnes seos sakenee. Sekoita rasva nokareina kuumaan kuorrutukseen.
- Levitä kuorrutus heti kypsän, jäähtyneen pohjan päälle. Anna jähmettyä ja leikkaa neliöiksi.
- Paloittele valkosuklaamikronkestävään kulhoon. Sulata mikrossa hetki kerrallaan välillä sekoitellen.
- Laita jäähtynyt suklaapursotinpussiin tai tukevaan muovipussiin. Leikkaa pussin kulmaan pieni reikä. Piirrä suklaalla haamut neliöiden pintaan.