

SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

2 | 2022 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

SESONGISSA
Parsa-
sitruunapasta

17
RESEPTIÄ
ARKIPÄIVIIN JA
PÄÄSIÄISEEN

HELPPO ARKI

Lämmin peruna-
salaatti ja
paistetut ahvenet

VEGEPÖYTÄ

Varsiparsakaali-
linssipaistos

KEVÄÄN KUNNJAKSI

Sahrami-
risotto

PÄÄSIÄISLAMMAS

Nyhtökaritsa
ja minttu-
jogurttikastike

JUHLAPÖYDÄN KALA

Uunilohi
minttupestolla

MAKEA ELÄMÄ

Sitruunainen
ricotta-
mantelikakku



Ihmeitä tekevä vihreä

Tuoreet yrtit virkistävät tututkin keitokset uudelle tasolle. Maun lisäksi vihreällä maustaminen antaa yleensä varaa vähentää suolan määrää. Tämän lehden resepteissä maistuvat yrtit. Lisäsimme basilikaa tietysti pastaan, mutta myös kanavuokaan ja fetasalaattiin. Minttu yllättää uunilohen pinnalla, karitsan kastikkeessa ja retiisisalaatissa. Babypinaatti maustaa kasvispaistoksen, ruohosipuli munasalaatin. Tilli kuuluu itseoikeutetusti ahvenelle. Vaali yrttiä. Siirrä se runsampaan mullaan, helli valolla ja juota vedellä. Saksi sitä runsaasti ruokaan!

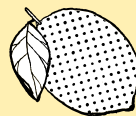
Valitse tästä lehdestä mieluisat reseptit pääsiäispöytäsi.

P.S.
Helpot reseptit arkeen löydät osoitteesta yhteishyvä.fi/pikanalautaselle.



SANNA AUTIO
Ruoan sisältöpäällikkö
Yhteishyvä, SOK Media

SUOSITTELEMME HUHTIKUUSSA



SITRUUNA



LIME



PASSION



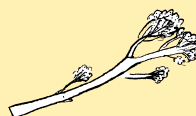
ANANASKIRSIKKA



RETIISI



VIHREÄ PARSAA



VARSIPARSAKAALI



AHVEN



MINTTU



BASILIKA

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, Yhteishyvä,
SOK Media

Tuottaja

Niina Mälkiä

Kuvatuottaja

Eeva Kylén

Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

Reseptit

S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Anni Kulju

Oona Heikkinen

Mette Mehtäläinen

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

PARSA-SITRUUNAPASTA

Herkuttele sesongin ensimmäiset vihreät parsat
keväisessä pastassa, joka valmistuu vartissa.

4 ANNOSTA | MU | K |
15 min

**1 nippu (500 g) vihreää
tankoparsaa**
2 valkosipulinkynttä
1 sitruuna (luomu)
300 g pastaa
1 dl pastan keitinettä
1 rkl rypsiöljyä
1 dl juustoraastetta
(voimakasta)
¾ tl suolaa
½ tl mustapippuria rouhittuna
LISÄKSI
½ ruukku basilikaa

► Huuhtelee parsat ja leikkaa pois
kuivat kannat. Kuori varret
ohuelti, jos parsatangot ovat
paksuja. Halkaise parsat ja leik-
kaa ne muutamaosaan. Kuori
ja hienonna valkosipulinkynnet.
Pese sitruuna, raasta kuori (2 tl)
ja purista mehu (½ dl).

► Keitä pasta miedosti suolatus-
sa vedessä (½ tl suolaa/2 l
vettä) pakkauksen keittoaajan
mukaan. Ota talteen 1 dl keitin-
vettä ja valuta pasta.

► Paista parsoja öljyssä pannulla
noin 4 minuuttia. Lisää valko-
sipuli, sitruunankuori ja -mehu.
Sekoita pasta, keitinvesi ja juus-
toraaste parsoihin. Mausta suo-
lalla ja pippurilla. Viimeistele
basilikalla.



LÄMMIN PERUNASALAATTI JA PAISTETUT AHVENET

Mausta vastakeitetyt perunat hunajaisella sinappikastikkeella. Nauti lämpimänä tai jäähtyneenä.

4 ANNOSTA | G | MU |
30 min

PERUNASALAATTI

800 g perunaa (yleisperuna)

½ ruukkua tilliä

1 prk (57/35 g) kapriksia (pieniä)

KASTIKE

1 valkosipulinkynsi

6 rkl rypsiöljyä

2 rkl sitruunanmehua

2 tl sinappia

1 tl hunajaa

½ tl suolaa

PAISTETUT AHVENFILEET

600 g ahvenfileitä (nahattomia ja ruodottomia)

½ tl suolaa

¼ tl mustapippuria rouhittuna

1 rkl rypsiöljyä

1 rkl voita

(tilliä hienonnettuna)

► Pese perunat ja leikkaa ne suu-
paloiksi. Keitä perunat vedessä
napakan kypsiksi. Kaada vesi pois
ja siirrä perunat kulhoon. Hienonna
tilli ja valuta kaprikset.

► Kuori ja raasta valkosipuli. Sekoi-
ta kastikkeen ainekset keskenään.

► Kääntelee kastike, tilli ja kaprikset
varovasti perunoiden joukkoon.

► Mausta ahvenfileet suolalla ja
pippurilla. Kuumenna öljy ja voi
pannalla. Vaahdon laskettua paista
fileitä 1–2 minuuttia kummaltakin
puolelta tai kunnes kala on kypsää.
Halutessasi viimeistele fileet tillillä.
Tarjoa perunasalaatin kanssa.



PARASTA
JUURI NYT
AHVEN-
FILEE

KANA-RIISIVUOKA

Juustoinen kanaherkku on koko perheen uusi lempiruoka, joka valmistuu uunissa melkein itsestään.

4 ANNOSTA | MU |

1 t 15 min

1 pkt (300 g) kanan fileesuikaleita
(pehmeän pippurinen)

3 dl täysjyväriisiä

1 prk (227/140 g) pieniä

ananaspaloja mehussa

1 prk (2 dl) ruokakermaa 15 %

2 rkl sitruunanmehua

1 ps (100 g) kevätsipulia

tai 1 pieni purjo

1 pieni kesäkurpitsa

1 rkl rypsiöljyä

1 prk (250 g) juustokastiketta

(esim. Koskenlaskija cheddar)

4 dl vettä

1 kana-annosfondi

LISÄKSI

1 rkl rypsiöljyä vuoan voiteluun

(1 dl juustoraastetta)

(basilikaa)

► Mittaa öljyttyyn uunivuokaan (vetoisuus 3 l) raaka riisi, ananaspalat mehuiin, ruokakerma ja sitruunanmehu.

► Huuhtelee ja hienonna sipulit tai purjo. Huuhtelee kesäkurpitsa, poistaa kanta ja raasta kurpitsa karkeaksi raasteeksi.

► Kuumenna öljy paistokasarissa. Lisää kanasuikaleet ja paista 3–4 minuuttia sekoitellen. Lisää sipuli ja kesäkurpitsa, kääntelee kunnes ne pehmenevät. Sekoita juustokastike joukkoon ja siirrä seos uunivuokaan.

► Kiehauta vesi ja liuota siihen fondi. Sekoita liemi kana-riisiseokseen.

► Paista vuokaa 200-asteisessa uunissa noin 1 tunti. Kun vuoka on ollut uunissa 50 minuuttia, voit lisätä sen pinnalle juustoraastetta. Anna vuoan tekeytyä ennen tarjoilua. Koristele annokset halutessasi basilikalla.



PARSARANSKALAISET JA LIMEAIOLI

Kokeile tämän kevään hitti-
reseptiä! Dippaa rapeita parsoja
limettiseen majoneesiin.

4 ANNOSTA | M | K |
30 min

1 nippu (500 g) vihreää parsaa
2 kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja
¾ tl suolaa
½ tl mustapippuria rouhittuna
2–3 dl pankojauhoja

LIMEAIOLI

2 dl majoneesia
1 lime
1 valkosipulinkynsi
½ tl mustapippuria rouhittuna

► Huuhtelee parsat ja leikkaa pois
kuivat kannat. Kuori varret ohuelti,
jos parsatangot ovat paksuja.

► Riko munat syvälle lautaselle ja
vatkaa niiden rakenne rikki. Sekoita
toisella lautasella vehnä jauhot ja
mausteet. Mittaa kolmannelle lauta-
selle aluksi desi pankojauhoja, lisää
tarpeen mukaan. Pyöräytä parsat
vehnä jauhoseoksessa, karista yli-
määräinen pois. Pyöräytä ne sitten
munassa ja valuta ylimääräinen pois.
Leivitä parsat lopuksi pankojauhoilla
ja aseta ne pellille leivinpaperille.

► Paahda parsat 225-asteisessa
uunissa kullanuskeiksi, noin 15
minuuttia.

► Mittaa majoneesi kulhoon. Pese
lime, raasta kuori (1 tl) ja purista
mehu (1 rkl). Kuori ja raasta valkosi-
pulinkynsi. Sekoita aiolin ainekset
majoneesiin.

VINKKI

Valmista parsat
airfryerissä. Asettele
ne ilmavasti koriin
yhteen tasoon ja
paahda 180 asteessa
5–7 minuuttia.



PARASTA
JUURI NYT
LIME

MARINOITU TOMAATTI-FETASALAATTI

Tämän salaatin juu on
raikas basilikamarinadi.

6 ANNOSTA | G | MU | K |
15 min

2 rs (à 250 g) minitomaatteja

1 pkt (200 g) fetajuustoa

MARINADI

1 valkosipulinkynsi

½ ruukkua basilikaa

½ dl rypsiöljyä

1 tl punaviinietikkaa

1 tl hunajaa

riipaus mustapippuria rouhittuna

LISÄKSI

½ ruukkua basilikaa

► Aloita marinadista. Kuori ja hienonna valkosipuli. Hienonna basilika. Sekoita marinadin ainekset isossa kulhossa.

► Huuhtelet ja puolita tomaatit. Kuutioi feta. Sekoita tomaatit marinadiin. Kääntelet feta joukkoon. Koristele salaatti basilikalla ja anna maustua hetki.

MUNASALAATTI

Tarjoo pääsiäismunat vaihteeksi
samettisena salaattina. Maista myös ruisleivän
tai riisipiirakoiden kanssa.

6 ANNOSTA | M | K |
25 min

6 kananmunaa

1 dl majoneesia

2 tl dijoninsinappia

2 rkl ruohosipulia

hienonnettuna

¼ tl savustettua paprika-

jauhetta

riipaus mustapippuria

rouhittuna

riipaus suolaa

LISÄKSI

2-3 rkl ruohosipulia

hienonnettuna

riipaus savustettua

paprikajauhetta

(paahto- tai maalaisleipää)

► Laita munat kattilaan ja lisää kylmää vettä sen verran, että munat peittyvät. Keitä munia 10 minuuttia siitä hetkestä, kun vesi alkaa kiehua. Valuta vesi ja anna munien kuivahtaa. Jäähdytä munat kylmässä vedessä. Kuori ja kuutioi munat.

► Yhdistä kaikki salaatin ainekset kulhossa.

► Koristele salaatti ruohosipulilla ja savupaprikalla. Tarjoo halutessasi paahtetun leivän kanssa.



UUNILOHI MINTTUPESTOLLA

Tee keväisen juhlapöydän
keskipisteeksi mintulla
maustettu pääsiäislohi.

4 ANNOSTA | G |
45 min

700 g kirjolohifileettä (ruodotonta)

½ tl suolaa

½ tl mustapippuria rouhittuna

MINTTUPESTO

1 valkosipulinkynsi

½ ruukkua minttua

½ ruukkua basilikaa

50 g voimakasta juustoraastetta

½ dl pinjansiemeniä

½ dl rypsiöljyä

1 rkl limenmehua

riipaus suolaa

LISÄKSI

pinjansiemeniä

(retiisejä)

(limeä)

► Valmista pesto. Kuori valkosipuli. Soseuta yrttien lehdet ohuine varsiineen ja muut peston ainekset sauvasekoittimella tahnaksi.

► Laita lohifilee nahkapuoli alaspäin leivinpaperoidulle pellille tai uunivuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

Levitä pesto lohelle. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.

► Koristele kala lopuilla yrteillä, pinjansiemenillä sekä halutessasi retiiseillä ja limellä.



PARASTA
JUURI NYT
MINTTU



VINKKI

Tarjoa nyhtöliha esimerkiksi rieskan kanssa.

6 ANNOSTA | G | MU |
15 min + haudutus 6 t

NYHTÖKARITSA

1 pkt (1,2 kg) maustettua karitsan paistia (tuore, luuton)

5 valkosipulinkynttä

2 dl vettä

1 laakerinlehti

1 rkl lihafondia

MINTTU-JOGURTTIKASTIKE

½ ruukkua minttua

2 dl paksua maustamatonta jogurtia (10 %)

1 rkl sitruunanmehua

1 tl juoksevaa hunajaa

½ tl mustapippuria rouhituna

¼ tl suolaa

LISÄKSI

1 sitruuna

2 rkl tuoretta minttua

HELPPO NYHTÖKARITSA JA MINTTU-JOGURTTIKASTIKE

Hauduta karitsanpaistista hitaasti supermureaa. Kruunaa helppo juhlaruoka raikkaalla kastikkeella.

► Poista paistista verkko. Kuori valkosipulit. Laita nyhtökaritsan ainekset pataan, peitä kannella ja kypsennä 150-asteisessa uunissa noin 4 tuntia. Valele lihaa paistoliemellä muutaman kerran paiston aikana. Liha on valmis, kun se hajoaa helposti haarukalla vedettäessä. Poista kansi ja paista vielä noin 30 minuuttia, kunnes paisti saa paahtunutta väriä.

► Nosta liha padasta ja kääri folioon noin 30 minuutiksi. Siivilöi paistoliemi kulhoon ja jäähdytä se. Kuori pinnalle noussut rasva pois.

► Riivi liha haarukoilla suikaleiksi.

Poista tarvittaessa ylimääräinen rasva. Laita liha pataan ja sekoita 1–2 desiä paistolientä joukkoon. Voit valmistaa ruoan tähän saakka etukäteen.

► Kuumenna nyhtökaritsaa ennen tarjoamista 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Tee lihan lämmetessä kastike. Hienonna mintun lehdet ja ohuet varret. Yhdistä kastikkeen ainekset kulhossa.

► Pese sitruuna, raasta kuori ja purista mehu. Sekoita mehu lihaan ja levitä liha tarjoiluastiaan. Koristele mintulla ja sitruunalla. Tarjoa minttu-jogurttikastikkeen kanssa.

VEGEPÖYTÄ

LITISTETTY PERUNAT

Rapeiden lyttypottujen ohje on helppo:
keitä, litistä ja paahda!

4 ANNOSTA | G | MU |
45 min

800 g perunaa (yleisperuna)

3 rkl rypsiöljyä

1 tl paprikajauhetta

¼ tl suolaa

PIKKELÖITY PUNASIPULI

1 punasipuli

2 rkl puna- tai valkoviinietikkaa

1 rkl rypsiöljyä

2 tl sokeria

¼ tl suolaa

riipaus mustapippuria rouhittuna

LISÄKSI

2 pkt (à 125/200 g)

mozzarellajuustoa

¾ dl vihreää pestokastiketta

► Pese perunat ja keitä ne kuorineen suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois.

► Kuori ja halkaise sipuli. Leikkaa se ohuiksi puolirenkaiksi. Laita sipuli, etikka, öljy ja mausteet tiiviiseen kannelliseen rasiaan. Ravistele ja jätä maustumaan.

► Levitä perunat pellille leivinpaperille. Paina ne litteiksi esimerkiksi paksupohjaisella juomalasilla. Sekoita paprika ja suola öljyyn. Sivele perunat seoksella ja paista 250-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

► Siirrä perunat tarjoiluastiaan. Valuta mozzarellat ja revi ne perunoiden päälle. Viimeistele sipulilla ja pestolla.

VARSIPARSAKAALI- LINSSIPAISTOS

Broccolineista ja linseistä tehty kasvispaistos saa ihanan makunsa paahdetusta seesamiöljystä. Kruunaa paistos tuoreella pinaatilla.

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |
15 min

2 ps (300 g) varsiparsakaalia
1 valkosipulinkynsi
1 prk (230 g) punaisia linsejä (säilyke)
1 ps (70 g) babypinaattia
1 ½ rkl paahdettua seesamiöljyä
1 rkl limenmehua
1 tl soijakastiketta

► Huuhtelee varsiparsakaalit ja leikkaa ne 2–3 osaan. Kuori ja hienonna valkosipuli. Valuta ja huuhtelee linssit. Huuhtelee ja kuivaa pinaatti. ► Kuumenna 1 rkl öljyä pannulla. Lisää kaalit ja valkosipuli, paista käännellen noin 5 minuuttia. Mausta limenmehulla ja soijalla. Lisää linssit ja anna lämmetä muutama minuutti. Sekoita pinaatti ja ½ rkl öljyä paistokseen ja tarjoa heti.



RETIISISALAATTI JA MINTTUVINEGRETTI

Keväinen salaatti saa raikkaan maun retiisistä, appelsiinista ja mintusta.

6 ANNOSTA | G | M | MU | K |
15 min

1 ps (125 g) retiisiä
½ kurkkua
1 ps (100 g) jääsalaattia
1 ruukku villirucolaa
1 appelsiini
MINTTUVINEGRETTI
½ ruukkuua minttua
3 rkl oliiviöljyä
2 rkl sitruunanmehua
½ rkl hunajaa
riipaus suolaa
riipaus mustapippuria
rouhittuna
LISÄKSI
minttua

► Pese ja viipaloi retiisit. Huuhtelee ja viipaloi kurkku. Huuhtelee salaatti ja rucola, kuivaa ne ja revii suupaloiksi. Kuori appelsiinit veitsellä ja leikkaa ne kalvottomiksi lohkoiksi. ► Sekoita kaikki salaatin ainekset kulhossa. ► Soseuta vinegretin ainekset sauvasekoittimella tasaiseksi. ► Sekoita vinegretti salaattiin ja koristelee mintulla.



SITRUUNAINEN RICOTTA-MANTELIKAKKU

Leivo perinteinen italialainen sitruunakakku muutamaa päivää etukäteen, sillä tämä kakku vain paranee odotellessaan.

12 PALAA
1 t 15 min

4 kananmunaa
2 dl sokeria
2 sitruunaa (luomu)
100 g voita
1 dl vehnäjauhoja
1 tl vaniljasokeria
2 ps (à 80 g) manteli-
jauhetta
1 rs (250 g) ricottajuustoa
1 dl mantelilastuja
LISÄKSI
tomusokeria

► Aseta leivinpaperi irtopohjavuolan (Ø 20–24 cm) pohjalle. Peitä reunat leivinpaperisuikaleella.

► Erottele munien valkuaiset ja keltuaiset. Varmista ettei keltuaista pääse valkuaisien joukkoon. Vatkaa valkuaiset sähkövatkaimella kovaksi vaahdoksi. Vatkaa lopuksi ½ dl sokeria valkuaisvaahtoon.

► Pese sitruunat ja raasta kuoret. Purista 2 rkl sitruunamehua.

► Vaahdota pehmeä voi ja 1 ½ dl sokeria kulhossa. Vatkaa keltuaiset yksi kerrallaan joukkoon. Sekoita vehnäjauhot vaahtoon. Lisää sitruunankuori ja -mehu, vaniljasokeri, mantelijauhe ja ricottajuusto. Vatkaa nopeasti tasaiseksi. Kääntelevä valkuaisvahto varovasti taikinaan.

► Kaada taikina vuokaan. Ripottele mantelit pinnalle. Paista 175-asteisessä uunissa noin 45 minuuttia. Anna kakun jäähtyä. Siivilöi tomusokeria pinnalle.

PÄÄSIÄISEN ROCKY ROAD -KÄÄRETORTTU

Rocky road on karkeilla höystetty
amerikkalainen suklaakakku.
Nyt superherkku kierähti kääretorttuksi.

12 PALAA

1 t + tekeytyminen 4 t

POHJA

4 kananmunaa

1 dl sokeria

1 dl perunajauhoja

**½ dl tummaa kaakao-
jauhetta**

1 tl leivinjauhetta

TÄYTE

**1 ps (130 g) pieniä
suklaamunia (esim.
Cloettan suklaarae)**

**100 g suklaa- tai
kinuskitäytekeksijä**

**1 ps (80 g) pekaani-
pätkkinöitä**

1 prk (2 dl) kuohukermaa

1 prk (250 g) maitorahkaa

**1 dl (½ prk) kinuski-
kastiketta**

PINNALLE

2 (à 20 g) suklaamunaa

**1 dl (½ prk) kinuski-
kastiketta**

► Vaahdota munat ja sokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita pohjan kuivat aineet keskenään. Siivilöi seos muna-sokerivaahtoon ja kääntelevä varovasti nuolijalla tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperille pellille. Paista 200-asteisessa uunissa 8–10 minuuttia.

► Kumoa torttulevy soke-roidulle leivinpaperille. Vedä päällimmäinen leivinpaperi varovasti pois ja anna tortun jäähtyä.

► Säästä muutama ehjä suklaamuna koristeeksi. Rouhi loput suklaat sekä keksit ja pätkkinät.

► Vaahdota kerma. Sekoita rahka ja kinuskikastike kermaan. Säästä 2 dl kermarahkaa koristeluun ja levitä loppu kääretorttulevylle. Ripottele 2/3 rouhituista aineksista päälle. Kääri levy tiukalle rullalle leivinpaperin avulla, jätä sauma alle.

► Siirrä kääretorttu tarjoiluastiaan ja poista leivinpaperi. Kuorruta torttu kermarahkalla. Ripottele loput rouhitut ainekset päälle. Koristele suklaamunilla ja valuta kinuskikastike raidoiksi. Anna maustua jääkaapissa vähintään 4 tuntia.



RUSKISTETTU VOIVAAPHTO

Voi miten hyvää! Ruskista voi, jäähdytä ja vaahdota. Nauti hyvän leivän kanssa.

3 DL | MU |
30 min

200 g voita
LISÄKSI
hapanjuurileipää

- Kuutioi voi. Laita puolet voikuutioita kattilaan. Jätä loput pehmenemään.
- Kuumenna voita kattilassa keskilämmöllä noin 15 minuuttia, kunnes se on kullanruskeaa ja pohjalle muodostuu ruskeita hippuja. Sekoita välillä, ettei voi pala pohjaan.
- Kaada ruskistettu voi kulhoon. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
- Yhdistä voisula ja pehmeä voi. Vaahdota sähkövatkaimella kuohkeaksi. Tarjoa hapanjuurileivän kanssa.
- Säilytä vaahdotettu voi jääkaapissa ja ota huoneenlämpöön 30 minuuttia ennen tarjoilua.

VINKKI
Osta esipaistettu pakastervisleipä ja paista se ennen ruokailua.

SUNNUNTAI-MENU

HAPANJUURILEIPÄ JA
RUSKISTETTU
VOIVAAPHTO

SAHRAMIRISOTTO

PASSION-
RAHKAMOUSSE

SAHRAMIRISOTTO

Kruunaa aurinkoinen risotto katkaravuilla ja parsalla.

4 ANNOSTA | G | MU |
45 min

- 1 ps (180 g) katkarapuja
- 1 nippu (500 g) vihreää parsaa
- 8 dl vettä
- 1 kasvisannosfondi
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 rkl öljyä tai voita
- 3 dl risottoriisiä
- 1 ps (0,5 g) sahramia
- 2 dl valkoviiniä
- 50 g pitkään kypsytettyä juustoa (esim. Keisarinna)
- 2 rkl sitruunanmehua
- ½ tl suolaa
- ¼ tl mustapippuria rouhittuna



PASSION- RAHKAMOUSSE

Passionhedelmä tekee helposta
rahkavaahdosta juhla jälkkärin.

4 ANNOSTA | G | MU |
30 min

PASSIONSIIRAPPI

5 passionhedelmää

½ dl sokeria

RAHKAVAAPTO

1 prk (2 dl) vispikermää

**2 prk (à 150 g) vanilja-
rahkaa**

LISÄKSI

**passionhedelmiä
ananaskirsikoita
mintunlehtiä**

- Huuhtelee ja halkaise passionhedelmät, lusikoi sisus kattilaan. Lisää sokeri ja kiehauta. Anna jäähtyä.
- Vaahdota kerma. Vatkaa rahka joukkoon.
- Lusikoi kulhoon vuorotellen vaahtoa ja siirappia. Koristele hedelmillä ja mintunlehdillä.

- Sulata katkaravut pussissaan kylmässä vedessä.
- Huuhtelee parsat ja leikkaa pois kuivat kannat. Kuori paksut varret tarvittaessa ohuelti. Leikkaa parsat noin 1 cm:n paloiksi. Keitä paloja pienessä vesimäärässä 5 minuuttia. Valuta parsat ja ota osa nupuista erikseen koristelua varten.
- Kiehauta vesi ja liuota fondi veteen. Pidä liemi kuumana.
- Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuullota niitä öljyssä paistokasarissa muutama minuutti. Lisää riisi ja srahmi. Kääntelee kunnes riisi on läpikuultavaa. Lisää viini ja keitä sekoitellen, kunnes viini on imeytynyt. Lisää riisiin 1–2 desiä kasvislientä kerrallaan. Lisää lientä vasta, kun edellinen erä on imeytynyt. Kypsennä riisi juuri ja juuri kypsäksi, noin 15–18 minuuttia.
- Raasta juusto. Lisää juusto, sitruunanmehu, suola ja pippuri risottoon.
- Valuta katkaravut. Kääntelee ne ja parsat risottoon. Jaa risotto lautasille, koristelee parsannupuilla ja tarjoa heti.



KINDER-JUUSTOKAKKU LASISSA

Tämän kevään
odotetuin Kinder-yllätys on
suklainen juustokakku.

4 ANNOSTA | MU |
15 min + tekeytyminen 1 t

KEKSIMURUPOHJA

6 digestivekeksiä

25 g voita tai margariinia

1 tl kaakaojauhetta

KINDERTÄYTE

**1 rs (250 g) mascarpone-
juustoa**

1 prk (2 dl) vispikermää

**1 pkt (126 g/6 kpl) maito-
suklaapatukuita (Kinder Maxi)**

1 tl vaniljasokeria

LISÄKSI
kaakaojauhetta

► Murskaa keksit esimerkiksi
kaulimella vahvassa muovipus-
sissa. Sulata rasva ja sekoita se
keksimurun ja kaakaon kanssa
kulhossa. Painele keksimuru
lasien pohjalle.

► Vaahdota huoneenlämpöi-
nen mascarpone ja kerma
kulhossa. Pilko 5 suklaapatuk-
kaa toiseen kulhoon ja sulata
ne varovasti mikrossa tai vesi-
hauteessa. Säästä yksi patukka
koristeeksi. Sekoita sulatettu
suklaa ja vaniljasokeri vaah-
toon. Pursota tai lusikoi täyte
keksipohjalle. Anna jähmettyä
jääkaapissa vähintään tunti.

► Rouhi jäljelle jäänyt suklaapa-
tukka. Koristele annokset suk-
laarouheella ja siivilöi kaakao-
jauhetta pinnalle.

VINKKI

Koristele juustokakut
tuoreilla vadelmilla.