



SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

1 | 2022 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

SESONGISSA

Veriappelsiini-
piiras

PIKANA LAUTASELLE

Tomaattinen
siskonmakkara-
keitto

KOUKUSSA KALAA

Paistetut silakat ja
mantelikala

VIHDON PERJANTAI

Uuniperunat
kana- ja katkarapu-
täytteillä

LEMPIRUOAT UUSIKSI

Vönerpizza ja
pippurinen
lasagne

VIIMEINEN SILAUS

Manteli-
croissantit

13

TOIVOTTUA
SUOSIKKI-
RESEPTIÄ

JAUHOPEUKALO

Lihapiirakat
uunissa



Maukas arki, herkku juhla

Paras ruokavalio rakentuu arjen päälle. Viritä tutut, rakastetut ruoat seuraavalle tasolle uusilla mauilla: lisää siskonmakkarakeittoon umamista lipstikkaa ja tomaattia, tee kanapullille karameillisoitu sipulikastike, paahda lasagneen pippurinen maku ja sekoita rapeille silakoille kirpeä kastike.

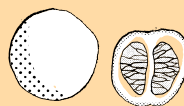
Kauden juhlapäivien kunniaksi suosittelemme rapeita laskiais-croissantteja tai hedelmien kuninkaan, veriappelsiinin maustamaa samettista piirasta tai suklaisia muffinsseja.

PS.
Reippaita ulkoilupäiviä, ja evääksi vaikka lihiksiä sivulta 12!



SANNA AUTIO
Ruoan sisältöpäällikkö
Yhteishyvä, SOK

SUOSITTELEMME HELMIKUUSSA



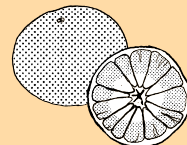
VERIAPPELSIINI



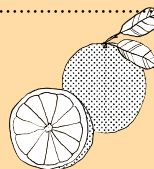
SITRUUNA



MANDARIINI



VERIGREIPPI



APPELSIINI



LIPSTIKKA



SILAKKA



MUIKKU



MADE



TURSKA

KATSO LISÄÄ SESONGIN RESEPTJÄ: YHTEISHYVÄ.FI

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

VERIAPPELSIINI-PIIRAS

Nyt niitä saa! Nauti mehukkaat ja maukkaat veriappelsiinit rapea-pohjaisen piirakan silkisessä täytteessä.

10 PALAA
1 t + tekeytyminen 2 t

½ pkt (200 g) digestivekeksejä
100 g voita
1 ps (80 g) mantelijauhetta
TÄYTE
3–4 veriappelsiinia (3 dl mehua)
3 kananmunaa
1 dl sokeria
3 rkl maissitärkkelystä
50 g voita huoneenlämpöisenä
KORISTELU
1 veriappelsiini
keksimuruja

► Hienonna keksit esimerkiksi kaulimella vahvassa muovipussissa. Sulata rasva ja sekoita se keksimurun ja mantelijauheen kanssa kulhossa. Painele seos piirakkavuoran (Ø 24 cm) pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 175-asteisessa uunissa 10 minuuttia.

► Pese appelsiinit hyvin. Raasta 2 rkl appelsiininkuorta ja purista 3 dl mehua. Sekoita mehu, munat, sokeri ja maissitärkkelys pinoitetussa kattilassa vispilällä tasaiseksi. Kuumenna keskilämmöllä pohjaa myöten sekoittaen, kunnes seos paksuuntuu kiisselmäiseksi. Siirrä kattila pois levyltä ja

lisää huoneenlämpöinen voi pieninä nokareina sekä appelsiininkuoriraaste. Vatkaa vispilällä tasaiseksi.

► Levitä täyte keksipohjalle. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Täyte saa jäädä hieman pehmeäksi, sillä se jämäköityy jäähtyessään.

► Siirrä jäähtynyt piirakka jääkaappiin vähintään pari tunniksi tai yön yli.

► Koristele piirakka veriappelsiiniivipaleilla ja keksimurulla.



PIKANA LAUTASELLE

TOMAATTINEN SISKONMAKKARA- KEITTO

Mausta soppaliemi lipstikalla!
Tuore yrtti tuo keittoon
herkullisen täyteläisen maun.

4 ANNOSTA | MU |
30 min

500 g keittoperunoita
1 pkt (300 g) juureskuutioita (tuore)
1 rkl rypsiöljyä
1 l vettä
1 prk (70 g) tomaattipyreetä
1 liha-annosfondi
8 kokonaista maustepippuria
1 pkt (500 g) siskonmakkaraa
LISÄKSI
1 dl tuoretta lipstikkaa hienonnettuna

► Pese, kuori ja paloittele perunat. Kuullota juurekset öljyssä kattilassa. Lisää perunat, vesi, tomaattipyree, fondi ja pippurit kattilaan. Keitä noin 10 minuuttia, kunnes kasvikset ovat hieman pehmenneet.

► Purista siskonmakkaramassa kuorestaan pieniksi palloiksi keittoon. Keitä 5–10 minuuttia, kunnes makkarat ja kasvikset ovat kypsiä. Viimeistelee keitto hienonnetulla lipstikalla.



KUUKAUDEN
YRTTI
LIPSTIKKA

HELPPO KANAKASTIKE

Kun on tarve kokata vikkellästi, ota avuksesi marinoidut kanasuikaleet ja chilillä maustettu ruokakerma.

4 ANNOSTA | G | MU |
20 min

VINKKI

Tee kastikkeesta kasvisversio vaihtamalla broileri marinoituun tofuun tai härkäpapu-suikaleisiin.

1 rs (350 g) hunajamarinoituja broilerin fileesuikaleita
1 paprika
1 sipuli
1 rkl rypsiöljyä
1 prk (2,5 dl) sweet chili-ruokakermaa
1 dl lehtipersiljaa hienonnettuna

► Ota broileri huoneenlämpöön. Huuhtelee paprika. Halkaise se, poista siemenet ja kuutioi paprika. Kuullota kasvikset öljyssä pannulla. Lisää broilerisuikaleet ja ruskista.

► Kaada kerma pannulle, huuhtelee purkki ½ desillä vettä ja sekoita kastikkeeseen. Keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.

► Viimeistele kastike persiljalla ja tarjoa esimerkiksi täysjyväpastan tai kaura-ateriajyvien kanssa.



KOUKUSSA KALAA

PAISTETUT SILAKKAFILEET JA SITRUUNA-JOGURTTIKASTIKE

Paista lounaaksi rivi rapeita pannusilakoita ja herkuttele ne helpon, raikkaan kastikkeen kanssa.

4 ANNOSTA | MU |
30 min

400 g silakkafileitä
1 dl ruisjauhoja
½ dl korppujauhoja
1 tl suolaa
¼ tl valkopippuria jauhettuna

PAISTAMISEEN

2–3 rkl rypsiöljyä

2–3 rkl voita

SITRUUNA-JOGURTTIKASTIKE

2 dl paksua maustamatonta jogurtia

1 dl tilliä hienonnettuna

1 rkl sinappia

1 rkl sitruunanmehua

2 tl sitruunan kuorta raastettuna

1 tl hunajaa

¼ tl suolaa

VINKKI

Nopeaakin nopeampi
lisuke silakoille
syntyy pakaste-
perunamuusista.

► Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja laita jääkaappiin maustumaan.

► Sekoita jauhot, suola ja pippuri kulhossa. Kääntelee fileet jauhoseoksessa.

► Kuumenna hieman voita ja öljyä pannulla. Vaahdon laskettua paista fileitä keskilämmöllä 1–2 minuuttia molemmin puolin, kunnes pinta saa väriä ja kala on kypsää. Paista fileet muutamassa erässä ja lisää hieman rasvaa fileiden kääntämisen jälkeen, jos leivitys on imenyt kaiken pannulta.

► Tarjoa fileet jogurttikastikkeen ja esimerkiksi perunamuusin kanssa.



PARASTA
JUURI NYT
SILAKKA



KOUKUSSA KALAA




MANTELIKALA

Peittele seiti lempeän kermaisella mantelikuorrutuksella ja anna uunin hoitaa loput.

4 ANNOSTA | MU |
45 min

1 pkt (400 g) seitfileitä
(pakaste)
½ tl suolaa
¼ tl valkopippuria
jauhettuna
1 prk (2 dl) ruoka-
kermaa 15 %
¾ dl (30 g) mantelilastuja
½ dl korppujauhoja
2 rkl sitruunanmehua
¼ tl suolaa
PINNALLE
½ dl (20 g) mantelilastuja

► Sulata fileet pakkauksen ohjeen mukaan.
► Laita fileet leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan. Ripottele suola ja pippuri pinnalle.
► Sekoita kermaan mantelilastut, korppujauhot, sitruunanmehu ja suola. Anna turvota 5 minuuttia. Levitä seos kalojen päälle. Ripottele pinnalle mantelilastut ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30–40 minuuttia tai kunnes kala on kypsää. Tarjoa esimerkiksi keitettyjen perunoiden ja raikkaan salaatin kanssa.



PIPPURINEN LASAGNE

Anna lasagnelle uusi maku ja muoto: mausta juustokastike cacio e pepen tapaan reilusti pippurilla ja mureнна lasagnelevyt rennosti tomaattikastikkeeseen.

4 ANNOSTA | MU |

1 t

9 lasagnelevyä (tai 200 g pieniä pastapaloja esim. farfalle)

JAUHELIHAKASTIKE

1 pkt (400 g) naudan jauhelihaa

1 prk (350 g) tomaattipastakastiketta

1 dl vettä

JUUSTOKASTIKE

1 tl mustapippuria rouhittuna

3 rkl margariinia tai voita

3 rkl vehnä jauhoja

6 dl maitoa

1 ps (150 g) juustoraastetta (esim. mustaleima emmental)

½ tl suolaa

VUOAN VOITELUUN

1 rkl rypsiöljyä

► Valmista ensin juustokastike. Paahda pippuria kuivassa pannoitettussa kattilassa miedolla lämmöllä noin 1 minuutti. Lisää rasva ja sekoita sulaa rasvaan jauhot. Kaada puolet maidosta joukkoon, kuumenna ja sekoita tasaiseksi. Lisää loppu maito. Keitä pari minuuttia koko ajan sekoittaen. Lisää juustoraaste, säästä 1 dl raastetta pinnalle. Mausta kastike suolalla.

► Ruskista jauheliha pannulla. Lisää tomaattikastike ja vesi. Hauduta kastiketta 5 minuuttia. Mureнна lasagnelevyt noin 2 x 2 cm:n paloiksi ja lisää ne kastikkeeseen.

► Lado voidellun uunivuolan (vetoisuus 2 l) pohjalle puolet jauheliha-pasta-seoksesta ja kaada päälle puolet juustokastikkeesta. Tee toinen samanlainen kerros. Ripottele loppu juustoraaste pinnalle.

► Kypsennä lasagnea 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia, kunnes pinta on saanut väriä. Anna vetäytyä hetki. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.



VÖNERPIZZA

Melkein kuin lapsuuden jauhelihapizza, mutta ei sittenkään! Täytä peltipizza kasvipohjaisilla kebablastuilla.



RESEPTIN TARINA

Välillä tekee mieli lapsuuden herkkua, jauhelihapizzaa. Samalla kuitenkin haluan suosia kasviksia. Maukas ratkaisu löytyi kasviproteiinipohjaisesta Vöneristä. Vaihtelu virkistää!

Anni, S-kokeilukeittiö

4 ANNOSTA | K |
30 min

1 pieni punasipuli
1 (150 g) suippopaprika
1 ruukku rucolaa
1 pkt (600 g) pizzataikinaa tomaattikastikkeella (Pizza Kit)
1 ps (175 g) juustoraastetta
1 pkt (200 g) Vöner-lastuja
LISÄKSI

paprika- tai chili-
majoneesia

► Kuori ja viipaloi sipuli. Huuhtelee paprika ja rucola. Halkaise paprika, poista siemenet ja viipaloi paprika.
► Aseta pizzataikina leivinpaperille pellille. Levitä tomaattikastike ja ripottele juustoraaste taikinan päälle.
► Levitä sipulit ja paprikat juustoraasteen päälle. Ripottele lastut pinnalle.
► Paista 225-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia. Viimeistele pizza rucolalla ja majoneesiraidoilla.



LIHATAITURI

SIIDERIPOSSU

Hauduta sunnuntaiksi murea pata, jota maustavat mehukkaat talviomenat ja smetanainen siiderikastike.

4 ANNOSTA | MU |
1 t 30 min

1 pkt (noin 500 g) porsaan sisäfileetä
5 perunaa (kiinteä lajike)
2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
2 omenaa
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl vehnäjauhoja
1 prk (120 g) smetanaa
1 plo (0,33 l) omenasiideriä
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria rouhittuna
1 tl rakuunaa

- Ota liha huoneenlämpöön noin 30 minuuttia ennen valmistusta.
- Pese, kuori ja puolita perunat. Keitä perunoita vedessä noin 15 minuuttia. Valuta vesi perunoista. Kuori ja viipaloi sipulit. Pese, kuori ja kuutioi omenat.
- Poista fileestä mahdolliset kalvot ja leikkaa liha reilun sentin paksuisiksi viipaleiksi. Ruskista viipaleet öljyssä (1 rkl) pannulla muutamassa erässä. Siirrä lihat pataan (vetoisuus 3 litraa).
- Kuullota sipuleita ja omenoita öljyssä (1 rkl) pannulla 3–4 minuuttia. Siirrä pataan. Sekoita jauhot smetanaan. Kääntelee smetanaseos, siideri ja mausteet pataan lihojen joukkoon. Lisää perunat.
- Kypsennä pataa 200-asteisessa uunissa kannen alla 30 minuuttia. Poista kansi ja anna padan pinnan paahtua 10–15 minuuttia.

UUNIPERUNAT JA TÄYTTEET

Sekoita uunipottujen seuraksi helppo täyte kanasta tai katkaravuista. Isommalle porukalle voit kypsentää tuplasatsin perunoita ja tehdä molemmat täytteet.

4 ANNOSTA | G |
1 t

4 isoa uuniperunaa

2 tl rypsiöljyä

TÄYTE 1: KANA

1 pkt (200 g) kanafilee-
viipaleita (esim. Vuolu)

1 prk (150 g) ranskan-
kermaa 18 %

¾ dl caesarsalaatin-
kastiketta

1 dl (20 g) parmesaani-
raastetta

1 dl lehtipersiljää
hienonnettuna

TÄYTE 2: KATKARAPU

1 ps (180 g) katkarapuja

1 pieni punasipuli

1 sitruuna

1 prk (150 g) ranskan-
kermaa 18 %

½ dl majoneesia

1 dl tilliä hienonnettua
riipaus mustapippuria
rouhittuna

► Pese ja kuivaa perunat. Pistelet ne haarukalla, öljyä pinta kevyesti ja lada leivinpaperille pellille. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin tunti.

► Kanatäyte: Sekoita täyteen ainekset kulhossa. Tarvittaessa leikkaa kana pienemmiksi paloiksi. Siirrä täyte jääkaappiin maustumaan perunoiden kypsymisen ajaksi.

► Katkaraputäyte: Sulata katkarapuja kylmässä vedessä pusseineen noin puoli tuntia. Valuta sulaneet ravut. Kuori ja hienonna sipuli. Pese sitruuna, raasta 1 tl kuorta ja purista 1 rkl mehua. Sekoita kaikki täytteen ainekset kulhossa. Siirrä jääkaappiin maustumaan.

► Leikkaa kypsiin perunoihin ristiviilto ja purista perunaa kasaan, niin saat täytteelle paremmin tilaa. Tarjoa uuniperunat täytteen kanssa.



LIHAPIIRAKAT UUNISSA

Paista perinteiset lihkiset modernisti ilman rasvankäryä. Nauti iltapalaksi tai nappaa mukaan retkievääksi!

12–16 KPL | MU |
2 t

3 dl maitoa
½ pkt (25 g) hiivaa
½ dl rypsiöljyä
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
7–8 dl hiivaleipäjauhoja
TÄYTE
1 dl puuroriisiä
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 pkt (400 g) naudan jauhelihaa
1 rkl valkoviinietikkaa
1 tl paprikajauhetta
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria rouhittuna
LISÄKSI
1 tl rypsiöljyä paistamiseen
50 g voita sulatettuna

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Lisää öljy, sokeri ja suola. Lisää jauhot vähitellen ja vaivaa taikina kimmoisaksi. Anna kohota peitettynä noin 45 minuuttia.

2. Valmista täyte. Kypsennä riisi suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Ruskista jauheliha öljyssä pannulla. Lisää sipulit ruskistuksen loppuvaiheessa. Mausta etikalla, paprikajauheella, suolalla ja pippurilla. Sekoita kypsä riisi joukkoon.

3. Jaa taikina 12–16 osaan. Pyöritä ne kevyesti palloiksi ja litistä kädellä. Kauli pallot noin 12 x 18 cm:n kokoisiksi soikioiksi. Lisää 2–3 rkl täytettä, voitele reuna vedellä ja käännä täyttämätön puoli kanneksi. Painele reuna kiinni haarukalla. Anna kohota peitettynä noin 15 minuuttia.

4. Voitele lihapiiarakat voisulalla. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia. Voitele piirakat voilla myös paiston jälkeen. Anna jäähtyä.





PAKKAS- PÄIVÄN MENU

KASVIKSET JA DIPPI

KANAPULLAT JA
KARAMELLISOITU
SIPULIKASTIKE

SUKLAAMUFFINSSIT
VERIAPPELSIINI-
KUORRUTUKSELLA



KANAPULLAT JA KARAMELLISOITU SIPULIKASTIKE

Hauduta sipulikastike ranskalaiseen tapaan ja nauti mehevien cheddar-kanapullien kanssa.

4 ANNOSTA
1 t

KANAPYÖRYKÄT

400 g (1 pkt) broilerin jauhelihaa
½ pkt (80 g) cheddar-juustoa (Jukolan juusto)
1 valkosipulinkyntsi
½ dl persiljaa hienonnettuna
1 kananmuna
½ dl korppujauhoja
¾ tl suolaa
¼ tl mustapippuria rouhittuna

SIPULIKASTIKE

4–5 (n. 300 g) sipulia
1 rkl voita
1 rkl rypsiöljyä
1 rkl timjaminlehtiä
2 valkosipulinkynttä
½ tl sokeria
1 rkl vehnä jauhoja
4 dl vettä
1 ½ rkl lihafondia

1 rkl balsamiviinietikkaa
¼ tl mustapippuria rouhittuna

LISÄKSI

timjamia

KASVIKSET JA DIPPI

Kokoa alkupalaksi kasvislautanen, joka maistuu myös perheen pienimmille. Käy kurkkaamassa, kuinka teet itse huippusuositut Ranch-, Holiday- ja Sour Cream & Onion -dippikastikkeet.

Yhteishyvä.fi > Kasvikset ja dipit



SUKLAAMUFFINSSIT VERIAPPELSIINI- KUORRUTUKSELLA

Tuplasti aplaria! Mausta suklainen taikina ja juustoinen kuorrute pikantilla veriappelsiinilla.

12 KPL
1 t

100 g tummaa leivonta-suklaata

100 g voita tai leivonta-margariinia

1 dl sokeria

3 dl vehnä jauhoja

¾ dl kaakaojauhetta

1 tl leivinjauhetta

1 tl ruokasoodaa

1 tl vaniljasokeria

¼ tl suolaa

2 veriappelsiinia (1 ½ dl veriappelsiinien mehua)

2 kananmunaa

KUORRUTE

100 g voita tai leivonta-margariinia

1 pkt (250 g) tomusokeria

1 rs (200 g) maustamatonta

tuorejuustoa

½ rkl veriappelsiinin

raastettua kuorta

2 rkl veriappelsiininmehua (punaista elintarvikeväriä)

LISÄKSI

12 Amerikan muffinivuokaa

► Ota jauheliha huoneenlämpöön. Raasta juusto. Kuori ja hienonna valkosipuli. Yhdistä kaikki pyöryköiden ainekset ja sekoita hyvin.

► Kuori sipulit, halkaise ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Sulata voi pannulla. Lisää öljy ja sipulit. Kuullota sipuleita miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia välillä sekoitellen. Tee sillä aikaa pyörykät.

► Pyöritä lihapullamassasta kostutetuin käsin 20 pyörykkää leivinpaperille pellille. Paista 200-asteisessa uunissa 20 minuuttia.

► Jatka kastikkeen valmistusta. Hienonna timjami. Kuori ja hienonna valkosipulit. Lisää valkosipuli ja sokeri pannulle sipuleiden joukkoon, kuullota hetki. Ripottele jauhot sipuleille ja sekoita. Lisää vesi, fondi, etikka, pippuri ja timjami. Kuumenna kiehumispisteeseen, vähennä lämpöä ja anna poreilla, kunnes kastike hieman sakenee.

► Lisää lihapullat kastikkeeseen tai tarjoa erikseen. Koristele timjamilla. Tee lisukkeeksi perunamuusi tai raikas salaatti.

► Paloittele suklaa. Sulata rasva kattilassa miedolla lämmöllä.

Lisää suklaa ja sekoita, kunnes se sulaa. Sekoita sokeri suklaaseokseen ja siirrä kattila pois liedeltä. Anna seoksen jäähtyä kädenlämpöiseksi.

► Yhdistä kuivat ainekset kulhossa. Pese appelsiinit, raasta kuori ja purista mehu. Sekoita suklaaseos, 1 ½ dl mehua ja munat varovasti jauhoseokseen. Jaa taikina muffinivuokiin. Säästä kuoriraaste kuorrutukseen.

► Paista muffineja 175-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia. Kokeile kypsyyttä puutikulla. Muffinit ovat kypsiä, kun tikkuun ei tartu taikinaa. Anna jäähtyä.

► Tee kuorrute. Vatkaa pehmeä rasva ja tomosokeri kulhossa. Sekoita tuorejuusto joukkoon. Mausta kuoriraasteella ja mehulla (2 rkl). Värjää kuorrute halutessasi pienellä määrällä elintarvikeväriä.

► Pursota kuorrute muffineille.



MANTELCROISSANTIT

Taio tavalliset croissantit trendikkäiksi mantelicroissanteiksi. Nauti sellaisinaan tai kermalla ja vadelmilla täytettyinä laskiaiscroissanteina.

6 KPL
45 min

6 kpl croissanteja (pakaste tai tuore)

MANTELITÄYTE

50 g voita

1 dl tomusokeria

1 kananmuna

1 ps (80 g) mantelijauhetta

1 tl vaniljasokeria

LISÄKSI

**mantelilastuja
tomusokeria**

- Jos käytät pakaste-croissanteja, paista ne pakauksen ohjeen mukaan ja jäähdytä hyvin.
- Sekoita pehmeä voi ja muut täytteen ainekset kulhossa ja vatkaa hetki.
- Leikkaa jäähtyneisiin croissanteihin "tasku". Levitä 2/3 täytteestä croissantien sisään. Levitä loppu täyte niiden päälle. Painele pinnalle mantelilastuja. Paista 175-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia, kunnes pinta on saanut paah-teista väriä.
- Siivilöi hetken jäähtyneiden croissantien pintaan tomusokeria.

VINKKI

Täytä croissantit kermavaahdolla ja tuoreilla vadelmilla.