



SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

3 | 2021 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

SESONGISSA
VARHAISPERUNAT,
SILLIKAVIAARI JA
MUNAKOISOSILLI

PIKANA LAUTASELLE

Pasta
primavera

LEMPIRUOKA UUSIKSI

Tuliset vege-
kebaket ja helmi-
tomaattisalsa

VIHDON PERJANTAI

Savulohi-
lettukakku

PAREMPAA PÖYTÄÄN

Oranssi
gazpacho

VIIMEINEN SILAUS

Mansikka-daim-
jäätelökakku

14

RAIKASTA
RESEPTIÄ
KESÄÄN

Hitunen riittää

Suola on uusien perunoiden ja grilli-muikkujen ehdoton maustaja, kakun kinuskinkin se pyöräyttää makunystyröitä hyväileviksi. Se on elimistölle välttämätön, mutta hyvän ravitsemuksen kannalta kavala, jos sitä saa liikaa. Ravitsemussuosituksissa suolaa suositellaan käytettäväksi teelusikallinen päivässä.

Olemme ottaneet tehtäväksemme säästellä suolan määrää resepteissämme. Lisäämme makua kasviksilla ja tuoreilla yrteillä. Eikä huolta, makuaisti tottuu vähempisuolaiseen ruokaan muutamassa viikossa. Hitunen siis riittää.

Herkullisia hetkiä suomalaisen ruokakulttuurin timanttien, uusien perunoiden, sillin, mansikkakakun ja muiden kesäruokien äärellä!

PS.
Nyt voit tallentaa omat suosikki-reseptisi yhteishyvä.fi:ssä. Kirjautu ja kokeile!



SANNA AUTIO
Ruoan sisältöpäällikkö,
SOK Media

SUOSIMME KESÄKUUSSA



RETIISI



VARHAISKAALI



VARHAISPERUNA



SIPULINIPPU



HELMITOMAATTI



PIEL DE SAPO



MANSIKKA



TIMJAMI



KIRJLOHI



MUIKKU

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, SOK Media

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

UUDET PERUNAT, SILLIKAVIAARI JA MUNAKOISOSILLI

Kruunaa vastakeitetyt varhaisperunat vegaanisella munakoisosillillä tai perinteisellä sillikaviaarilla.

6 ANNOSTA | G |
1 t + jäähditys 1 t

1 kg varhaisperunoita
2 l vettä
1 tl suolaa
1 nippu tilliä

VINKKI

Perunat eivät jää vetisiksi, kun imeytät kuumista perunoista kosteuden liinaan tai talouspaperiin.

SILLIKAVIAARI

1 pkt (180 g) matjes-sillifileetä
2 kananmunaa
2 varhaispulia
½ ruukkua tilliä
1 prk (120 g) smetanaa
1 tl dijoninsinappia
1 rkl sitruunanmehua
½ tl mustapippuria
rouhittuna

MUNAKOISOSILLI

1 munakoiso
½ ruukkua tilliä
2 dl majoneesia (vegaanista)
2 rkl dijoninsinappia
1 rkl sitruunanmehua
1 tl omenaviinietikkaa
¼ tl mustapippuria
rouhittuna

► Aloita sillistä. Huuhtele ja kuivaa fileet. Keitä munia 8–10 minuuttia, jäähdytä kylmässä vedessä, kuori ja hienonna. Huuhtele ja hienonna sipulit. Hienonna tilli, kuutioi silli. Sekoita kaviaarin ainekset ja laita kylmään.

► Huuhtele munakoiso ja leikkaa se pitkittäin 1 cm:n viipaleiksi ja edelleen 1 x 3 cm:n paloiksi. Keitä paloja suolatussa vedessä (1 tl suolaa/2 l vettä) 5 minuuttia. Jäähdytä siivilässä. Hienonna tilli. Sekoita loput munakoisosillin ainekset keskenään, lisää tilli ja munakoisot. Anna maustua kylmässä noin tunti.

► Pese ja harjaa perunat puhtaiksi. Kiehauta vesi, lisää suola, perunat ja tillin varret. Säästä tillin lehdet. Kaada liika vesi pois, jätä sen verran vettä, että perunat juuri ja juuri peittyvät. Keitä kannen alla 10–15 minuuttia. Kokeile kypsyyttä veitsenkärjellä.

► Valuta perunat ja poista tilli. Laita kattilaan talouspaperia ja kansi paikalleen parihi minuutiksi. Koristele perunat tillin lehdillä.





KESÄINEN KANAKEITTO

Yhdistä varhaiskesäkeiton raikkaat maut ruskistetun broilerin ja sulatejuuston kanssa nopeaksi keitoksi.

4 ANNOSTA | G | MU |
30 min

1 pkt (300 g) broilerin fileesuikaleita
(maustamattomia)
8 dl vettä
1 kana-annosfondi
8–10 (300 g) varhaisperunaa
3 porkkanaa
1 pieni kukkakaali
1–2 varhaisipulia varsineen
1 nippu retiisejä
1 prk (250 g) sulatejuustoa
ruoanlaittoon (maustamaton)
LISÄKSI
½ rkl rypsiöljyä paistamiseen

► Ota broileri huoneenlämpöön. Laita vesi ja fondi kuumenemaan kattilaan.

► Pese perunat, puolita isoimmat. Pese, kuori ja viipaloi porkkanat. Huuhtelee muut kasvikset. Paloittele kukkakaali kukkinnoiksi ja kuutioi kukka-kaalin varsi. Hienonna sipuli ja viipaloi varret. Säästä vihreä osa koristeeksi. Poista retiisien naatit, huuhtelee ja viipaloi retiisit.

► Lisää kasvikset liemeen. Keitä 10–15 minuuttia, kunnes kasvikset ovat napakan kypsiä. Kasvisten kypsyessä ruskista broileri öljyssä pannulla.

► Sekoita sulatejuusto keittoon. Lisää broileri ja viimeistele sipulinvarsilla.

PASTA PRIMAVERA

Pyöräytä keväänvihreä kasvispasta puolessa tunnissa.
Piristä annokset vielä raikkaalla sitruunalla.

4 ANNOSTA | K |
30 min

300 g täysjyväspagettia
1 nippu (500 g) vihreää parsaa
1 kesäkurpitsa
1–2 varhaissipulia varsineen
2 valkosipulinkynttä
1 ps (200 g) pakasteherneitä
1 rkl rypsiöljyä
¼ tl suolaa
¼ tl mustapippuria rouhittuna
1 ½ dl parmesania hienoksi raastettuna
1 ruukku basilikaa
SITRUUNAÖLJY
½ dl sitruunanmehua
½ dl oliiviöljyä
¼ tl suolaa

► Keitä pasta miedosti suolatussa vedessä (½ tl suolaa/2 l vettä) pakkauksen keittoaajan mukaan.
► Huuhtelee kasvikset. Katkaise parsoista puumainen tyvi ja pilko parsat 3–4 cm:n paloiksi. Kuutioi kesäkurpitsa. Hienonna sipulit. Kuori ja hienonna valkosipulit. Keitä herneitä vedessä 2 minuuttia ja siivilöi.
► Kuumenna öljy pannulla ja paista parsaa 5 minuuttia käännellen. Lisää kesäkur-

pitsa ja paista noin 5 minuuttia. Lisää sipulit ja paista vielä hetki. Mausta suolalla ja pippurilla.

► Sekoita sitruunaöljyn ainekset ja lisää se valutetun pastan joukkoon. Kääntelee kasvikset pastaan. Viimeistele parmesaanilla ja hienonnetulla basilikalla.





GRILLATUT LOHIKYLJYKSET JA SATAYKASTIKE

Yhdistä klassiset lohipiivit uusien makujen kanssa. Tee kalalle ihana indonesialainen maapähkinäkastike.

8 ANNOSTA | G | M | MU |
45 min

LOHIKYLJYKSET

1 (1–1,5 kg) kirjlohi

1 tl suolaa

½ tl mustapippuria rouhittuna

SATAYKASTIKE

1 varhaissipuli

½–1 chiliä

1 valkosipulinkynsi

1 rkl inkivääriä raastettuna

½ rkl rypsiöljyä

1 prk (2 dl) kookosmaitoa

1 ½ dl maapähkinävoita, sokeritonta

3 rkl limenmehua

1 rkl soijakastiketta

1 rkl fariinisokeria

► Tee ensin kastike. Huuhtele ja hienonna sipuli varsineen. Huuhtele ja halkaise chili, poista siemenet, hienonna chili. Kuori ja hienonna valkosipuli. Kuori ja raasta inkivääri. Kuullota sipuleita, chiliä ja inkivääriä öljyssä pannulla 3–4 minuuttia. Yhdistä kaikki kastikkeen ainekset ja soseuta tasaiseksi.

► Huuhtele kala ja pyyhi pinta talouspaperilla. Poista evät saksilla. Leikkaa pää ja pyrstö pois veitsellä. Leikkaa kala kahdeksaksi 2–3 cm leveäksi viipaleeksi. Mausta viipaleet molemmin puolin suolalla ja pippurilla.

► Grilla lohikyljyksiä noin 3 minuuttia kummaltakin puolelta. Tarjoa kyljykset sataykastikkeen kanssa.

VINKKI

Valmista kastike etukäteen. Satay säilyy jääkaapissa muutaman päivän.

GRILLATUT MUIKUT JA SALSA VERDE

Ryyditä grillimuikut yrteillä! Mausta oreganolla ja napostele sitruunatimjamista ja basilikasta tehdyn kastikkeen kanssa.

4 ANNOSTA | G | M | MU |
30 min

500 g perattuja muikkuja

½ dl rypsiöljyä

1 tl suolaa

½ rkl kuivattua oreganoa

SALSA VERDE

1 ruukku sitruunatimjamia

1 ruukku basilikaa

2 rkl kapriksia (pieniä)

1 pieni valkosipulinkynsi

¾ dl oliiviöljyä

1 rkl limenmehua

riippaus mustapippuria rouhittuna

LISÄKSI

puisia varrastikkuja

► Laita varrastikut veteen likoamaan. Huuhtelee muikut ja kuivaa talouspaperilla. Yhdistä öljy, suola ja oregano.

► Tee salsa verde. Poista sitruunatimjamista paksut varret, hienonna ohuet lehtineen. Hienonna basilika ja kaprikset. Kuori ja raasta valkosipuli. Yhdistä kaikki salsa verden ainekset, soseuta halutessasi. Laita jääkaappiin tekeytymään.

► Aseta pöydälle 5–6 kalaa vierekkäin ja työnä kaksi varrastikkua kalojen läpi. Tikuta loput kalat samoin. Sivele kalat oreganoöljyllä ja paista kuumassa grillissä kypsiksi. Tarjoa salsa verden kanssa.

VINKKI

Kokeile salsa verdeen myös muita yrttejä.



SESONKI-
KALA

MUIKKU

TULISET VEGEKEBAKOT JA HELMITOMAATTISALSA

Lisää kesämenuun kebakot, jotka muotoillaan vegaanisesta "jauhelihasta". Jos et pidä tulisesta, korvaa jalapenot aurinkokuivatuilla tomaateilla.

8–10 KPL | G | M | MU | VE |
30 min

VEGEKEBAKOT

1 pkt (280 g) kasvijauhistä
(Pouttu Muu)
1 pkt (70 g) tomaattipyreetä
1 varhaisipuli
1 valkosipulinkynsi
½ ruukkua oreganoa
2 rkl viipaloitua jalapenoa
½ tl paprikajauhetta
½ tl mustapippuria
rouhittuna

HELMITOMAATTISALSA

1 rs (200 g) helmitomaatteja
1 varhaisipuli
2 rkl korianteria
1–2 rkl limenmehua
¼ tl suolaa
LISÄKSI
(puisia varrastikkuja)
oreganoa ja korianteria

► Sekoita kasvijauhis ja tomaattipyree. Huuhtelee sipuli, kuori valkosipuli. Hienonna sipulit, oregano ja jalapenot, lisää ne jauhikseen. Mausta seos paprikalla ja pippurilla. Sekoita massa tasaiseksi ja muotoile siitä kostutetuin käsin pieniä kebakoita. Työnnä halutessasi vedessä liotettu varrastikku kebakon keskelle.

► Huuhtelee tomaatit ja sipuli. Paloittele tomaatit, hienonna sipuli ja korianteri. Yhdistä salsan ainekset kulhossa.

► Grillaa kebakoita tai paista niitä pannulla noin 5–8 minuuttia välillä käännellen. Koristele kebakot yrteillä ja tarjoa salsan kanssa.

RESEPTIN TARINA

Kebakot olivat lapsuuteni grilliherkku, jonka päivitin eräisiin juhliin vegeversioksi. Kokatessa joku ehdotti, että lisätään mukaan myös jalapenoa, ja näin syntyi kaveriporukan uusi grillihitti! Oona, S-kokeilukeittiö



GRILLIFETA-PERUNASALAATTI

Suosittu uunifeta toimii myös perunoiden kanssa. Pistä potut, sipulit ja feta vuokaan, paahda kuumaksi ja viipaloi mukaan nippu rapeita retiisejä.

4 ANNOSTA | G | K | MU |
30 min

800 g varhaisperunoita
1 pkt (200 g) fetajuustoa
palana
1-2 varhaisipulia
1 nippu retiisejä
VALKOSIPULIÖLJY
1-2 valkosipulinkynttä
2 rkl rypsiöljyä
¼ tl mustapippuria
rouhittuna
riipaus suolaa
LISÄKSI
grilli- tai paistovuoka (1,7 l)

► Pese perunat ja puolita isoimmat. Keitä vedessä napakan kypsiksi, 10-15 minuuttia.
► Tee valkosipuliöljy. Kuori ja hienonna valkosipuli. Sekoita kaikki öljyn ainekset keskenään.
► Levitä perunat grillivuokaan. Huuhtelee ja hienonna sipuli. Säästä varret koristeeksi ja ripottele vaalea

osa perunoille. Laita feta vuokaan. Valuta valkosipuliöljy perunoille. Paahda grillissä tai 200-asteisessa uunissa 15-20 minuuttia, kunnes feta on pehmeää.
► Poista retiisien naatit, huuhtelee ja viipaloi retiisit. Riko fetaa hieman. Kumoa perunat ja feta kulhoon ja sekoita. Viimeistele retiiseillä ja sipulinvarsilla.



PARASTA
JUURI NYT
RETIISI



TOMAATTI-CHILIMARINOIDUT KASSLERPIHVIT

Grillaa marinoidun kasslerin kaveriksi herkulliset varhaiskaalilohkot.

6 ANNOSTA | G | MU |
30 min + marinointi 2 t

noin 1 kg porsaan kassleria

TOMAATTI-CHILIMARINADI

1 punainen chili

½ ruukkua timjamia

1 pkt (70 g) tomaattipyreetä

3 rkl rypsiöljyä

1 rkl worcesterkastiketta

2 tl sokeria

1 tl mustapippuria rouhittuna

½ tl suolaa

KAALILOHKOT

1 (n. 700 g) varhaiskaali

1 rkl rypsiöljyä

¼ tl suolaa

LISÄKSI

1 prk (200 g) kermaviilidippiä (esim.

Valio dippi & kastike ranch)

► Leikkaa kasslerista kuusi pihviä ja nuiji ne kevyesti.

► Huuhtelee chili, poista kanta ja siemenet. Soseuta marinadin ainekset.

Kääntelee pihvit marinadissa ja anna maustua jääkaapissa ainakin 2 tuntia.

► Ota pihvit puoleksi tunniksi huoneenlämpöön. Pyyhi ne talouspaperilla ja grillaa kohtalaisella lämmöllä 5–8 minuuttia/puoli. Kääri löyhästi folioon ja anna vetäytyä noin 5 minuuttia.

► Huuhtelee kaali ja leikkaa kuudeksi lohkoksi, jätä kantapalat paikoilleen. Sivele lohkot öljyllä ja grillaa pinnat kovalla lämmöllä. Siirrä lohkot epäsuoraan lämpöön tai alenna lämpöä ja grillaa 5–10 minuuttia. Mausta suolalla. Tarjoa kermaviilidipin kanssa.



PARASTA
JUURI NYT

VARHAIS-
KAALI

VINKKI

Vaihda savulohi kotimaiseen leppäsavukala-säilykkeeseen.

SAVULOHI-LETTUKAKKU

Paista keko lettuja ja kasaa niistä kaku! Sujauta taikinaan kesäkurpitsaa ja täytteeseen savulohta.

8 ANNOSTA

45 min + taikinan turvotus 30 min

KESÄKURPITSALETUT

1 kesäkurpitsa
2 kananmunaa
5 dl kevytmaitoa
2 ½ dl vehnäjauhoja
½ tl suolaa
2 rkl rypsiöljyä

TÄYTE

1 pkt (250 g) savustettua kirjolohta
1 punasipuli
1 ruukku tilliä
½ sitruunaa
1 prk (250 g) mascarponejuustoa
1 prk (150 g) ranskankermaa 28 %
2 rkl kapriksia (pieniä)
½ tl mustapippuria rouhittuna

LISÄKSI

rypsiöljyä
1 rs (100 g) kirjolohenmätiä (pakaste)
½ sitruunaa

► Huuhtelee ja raasta kesäkurpitsa. Vatkaa munat, maito, jauhot, suola ja öljy kierrevatkaimella taikinaksi. Lisää kesäkurpitsaraaste ja anna turvota puoli tuntia.
► Poista lohesta nahka ja ruodot. Paloittele lohi. Kuori ja hienonna sipuli. Hienonna tilli ja säästä noin 1/3 koristeluun.

► Pese sitruuna. Raasta ½ sitruunan kuori ja purista mehu. Vaahdota mascarpone ja ranskankerma sähkövatkaimella kulhossa. Mausta sitruunalla. Säästä 1/3 vaahdosta koristelua varten ja sekoita lohi, sipuli, tilli ja kaprikset loppuosaan. Mausta pippurilla. Laita vaahdot jääkaappiin.

► Kuumenna 1 tl öljyä paisinpannalla ja annostele 1 dl lettutaikinaa pannulle. Säästä liesi keskilämmölle. Pyörittele pannua niin, että taikina leviää isoksi letuksi. Paista noin 2 minuuttia, kunnes letun pinta on hyytynyt ja reuna alkaa ruskistua. Käännä ja paista noin 1 minuutti. Paista kaikki letut samoin ja anna jäähtyä.

► Kokoa letut ja lohitäyte kakkuksi. Koristele päällimmäinen lettu mascarponevaahdolla, tillillä, mädillä ja sitruunalla. Paloittele kaku terävällä veitsellä.



MANSIKKAINEN CHARLOTTE RUSSE

Leivo kahvipöydän kaunottareksi mehevä mansikkalotta eli charlotte russe. Valuta sille hunnuksi itse keitetty kinuski.



14 PALAA
1 t + hyötyminen 4–12 t

KÄÄRETORTTU

4 kanamunaa
1 ½ dl sokeria
1 dl vehnäjauhoja
½ dl perunajauhetta
1 tl leivinjauhetta
2 dl mansikkahilloa

KAKUN TÄYTE

6 liivatetta
1 rs (250 g) mansikoita
3 dl kuohukermaa
1 rs (200 g) vanilja-tuorejuustoa
1 prk (200 g) vaniljarahkaa
2 rkl sitruunanmehua
tai vettä

KINUSKIKASTIKE

1 dl kuohukermaa
1 dl fariinisokeria
(¼ tl suolaa)

LISÄKSI

mansikoita
tomusokeria

1. Tee kääretorttu. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Siivilöi seos vaahtoon ja kääntelevuolijalla tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperoille pellille ja paista 200-asteissa uunissa 8–10 minuuttia. Ripottele sokeria puhtaalle leivinpaperille ja kumoa torttulevy sen päälle. Irrota päällimmäinen

leivinpaperi varovasti ja anna tortun jäähtyä. Levitä hillo torttupohjalle ja kääritiukaksi rullaksi.

2. Liota liivatteita kylmässä vedessä 10 minuuttia. Huuhtele, perkaa ja soseuta mansikat. Vaahdota kerma. Sekoita tuorejuusto, rahka ja mansikkasose kulhossa. Kuumenna sitruunanmehu kiehuvaaksi. Purista liivatteista ylimääräinen vesi pois ja liuota ne kuumaan mehuun. Valuta seos koko ajan sekoittaen mansikkatäytteen. Lisää kermavaahto varovasti sekoittaen.

3. Vuoraa pyöreäpohjainen kulho (2 l) kelmulla. Leikkaa kääretorttu reilun sentin viipaleiksi. Vuoraa kulho viipaleilla. Kaada täyte keskelle ja tasoi pinta. Peitä kakku kelmulla ja anna hyötyä jääkaapissa vähintään neljä tuntia.

4. Keitä kermaa ja fariinisokeria kattilassa keskilämmöllä 8–12 minuuttia. Kinuski on valmista, kun tiputat pisaran seosta kylmään veteen ja se jähmettyy. Mausta kinuski halutessasi suolalla. Kumoa kakku vadiile ja poista kelmu kakun päältä. Lusikoi jäähtynyt mutta yhä juokseva kinuski kakulle. Koristele mansikoilla ja tomusokerilla.





ORANSSI GAZPACHO

Valmista espanjalainen kylmä keitto oransseista satokausikasviksista.

4 ANNOSTA | M | MU | VE |
15 min + jäähditys 1 t

400 g piel de sapo -melonia
1 oranssi paprika
1 rs (200 g) oransseja
helmitomaatteja
1 valkosipulinkynsi
2 (n. 60 g) vaaleaa
leipäviipaletta
2 rkl neitsytoliiviöljyä
1 rkl limenmehua
2 tl valkoviinietikkaa
¼ tl mustapippuria
rouhittuna
¼ tl suolaa
LISÄKSI
basilikaa
neitsytoliiviöljyä

- Poista melonista siemenet ja kuori. Huuhtelee paprika ja tomaatit. Poista paprikasta kanta ja siemenet. Paloittele meloni, paprika ja tomaatit. Kuori ja hienonna valkosipuli. Leikkaa leivistä ohuesti kuoret pois ja paloittele leivät.
- Soseuta kaikki keiton ainekset. Jaa keitto tarjoiluastioihin ja viilennä jääkaapissa noin tunti.
- Viimeistele annokset hienonnetulla basilikalla ja muutamalla öljytipalla.

JUHANNUS-MENU

ORANSSI GAZPACHO

GRILLATUT KANAPIHVIT,
SINIHOMEJUUSTO-
KASVIKSET JA
PIKKELÖIDYT RETIISIT

MOJITO-HEDELMÄ-
SALAATTI

PIKKELÖIDYT RETIISIT

Viipaloi nippu retiisejä ja hölskytä ne perinteisessä etikaliemessä tai aasialaisessa liemessä, jossa on 3 rkl riisiviinietikkaa ja 1 rkl vettä. Perinteiseen hölskytsliemeen tulee 3 rkl vettä, 1 ½ rkl väkiviinietikkaa, 2 tl sokeria ja ¼ tl suolaa. Tarjoa pinkit pikkeliiretiisit salaateissa tai sellaisenaan.





GRILLATUT KANAPIHVIT JA SINIHOMEUUSTOKASVIKSET

Laita marinoidut kanapihvit ja paloittelut kasvikset grilliin yhtä aikaa. Molemmat herkut kypsyvät kymmenessä minuutissa.

4 ANNOSTA | G | MU |
20 min + marinointi 30 min

1 pkt (530 g) broilerin fileepihvejä (maustamattomia)
2 rkl sitruuna-valkosipuliyrtti-mausteseosta (Tesco Wicked Kitchen)
2 rkl rypsiöljyä
KASVIKSET
2 paprikaa
1 kesäkurpitsa
1 rs (200 g) herkkusieniä
1 rs (200 g) helmitomaatteja
1 varhaissipulinnippu
½ dl timjamia
hienonnettuna

2 rkl rypsiöljyä
½ tl mustapippuria
rouhittuna
1 ps (150 g) sinihomejuustomurua
LISÄKSI
2 grillausalustaa tai 3 isoa alumiinivuokaa

► Puolita fileepihvit. Yhdistä mausteseos ja öljy, hiero seos pihvien pintaan ja anna maustua huoneenlämmössä puoli tuntia.

► Huuhtelee kasvikset. Poista paprikoista kanta ja siemenet, paloittelen paprikat. Leikkaa kesäkurpitsa 1 cm:n viipaleiksi. Puolita

sienet, lohko isoimmat. Puolita sipulit, säästä varret koristeeksi. Poista timjamista paksut varret, hienonnan ohuet lehtineen.

► Levitä kasvikset grillausalustoille. Pyörittele öljy, pippuri ja timjami tasaisesti kasviksiin. Kypsennä grillissä 5 minuuttia. Ripottele juusto pinnalle ja grilla noin 5 minuuttia, kunnes juusto sulaa ja saa väriä. Hienonnan sipulinvarret ja ripottele ne kasviksille.

► Kypsennä pihvejä grillissä noin 10 minuuttia. Kääri ne löyhästi folioon ja anna vetäytyä hetki.



MOJITO-HEDELMÄSALAATTI

Jälkiruoassa yllättävät mansikka, meloni ja suosikkidrinkki mojiton maut.

4 ANNOSTA | G | MU | K |
15 min

2 rs (à 250 g) mansikoita
400 g piel de sapo-melonია
MARINADI
½ ruukkua minttua
3 rkl limenmehua
1 rkl hunajaa
LISÄKSI
mintunlehtiä
vaniljajäätelöä

► Huuhtelee, perkaa ja viipaloimansikat. Poista melonista kuori ja siemenet. Kuutioimeloni. Laita mansikat ja melonit kulhoon.

► Hienonnan minttu, sekoita marinadin ainekset. Kääntelee marinadi hedelmien joukkoon.

► Koristele mintulla ja tarjoa jäätelön kanssa.



MANSIKKA-DAIM-JÄÄTELÖKAKKU

Itse tehty jäätelökakku on kesäherkku vailla vertaa: helppo, nopea, ihana ja kylmä! Piilota siihen tuoretta mansikkaa ja rapeaa Daim-rouhetta.

12 PALAA
15 min + pakastus 10 t

KEKSIPOHJA
13 (200 g) digestivekeksiä
75 g voita tai leivontamargariinia
JÄÄTELÖ
1 rs (250 g) mansikoita
3 Daim-suklaapatukkaa (à 56 g)
5 dl kuohukermaa
1 tlk (397 g) kondensoitua maitoa
LISÄKSI
mansikoita
(Daim-suklaapatukka)

► Pingota leivinpapery irtopohjavuoaan (Ø 24 cm) pohjalle tai vuoraa tavallisen vuoka leivinpaperilla. Murskaa keksit. Sulata rasva ja sekoita se keksimuruihin. Painele seos vuoaan pohjalle.
► Huuhtelee ja perkaa mansikat, soseuta sauvasekoittimella.
► Rouhi suklaapatukat veitsellä. Vaahdota kerma. Sekoita kondensoitu maito joukkoon. Lisää suklaarouhe.
► Kaada puolet seoksesta keksipohjalle. Valuta puolet mansikkaseosesta ohuiksi raidoiksi päälle. Levitä loppu kermaseos tasaisesti vuokaan ja valuta loppu mansikkaseose raidoiksi pinnalle.
► Pakasta kakkua vähintään 10 tuntia. Irrota vuoaan reuna varoen, lämmitä sitä tarvittaessa kuumassa vedessä kastetulla liinalla. Siirrä kakku tarjoiluastiaan ja poista leivinpapery pohjasta. Anna kakun sulaa noin 20 minuuttia ennen tarjoamista. Koristele mansikoilla ja halutessasi rouhitulla suklaalla.

