



SATOKAUDEN  
PARHAAT  
RUOAT

# sesonki

3 | 2020 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

KOUKUSSA KALAA

Kauramuikut  
ja sinihome-  
juustodippi

VIHDOINKIN PERJANTAI

Jauhelihalla  
täytetyt  
kaaliletut

LIHATAITURI

Entrecôte-pihvit  
ja basilika-  
korianterivoi

VIIMEINEN SILAUS

Helppo  
mansikka-  
kiivijäätelö

LEMPIRUOKA UUSIKSI

Vegaaniset  
burgerit

16  
RESEPTIÄ  
KESÄ-  
PÄIVIIN

JAUHOPEUKALO

Mantelinen  
raparperi-mansikkakakku



# Kesä kielellä

Miltä maistuu Suomen suvi? Oman maan marjoilta, varhaiskasviksilta, tuoreelta kalalta, tilliltä, ruisleivältä ja grillimakkaralta. Perinteisessä suomalaisessa ruoassa pihistellään mausteista, mutta niitä paikkaavat puhtaat maut. Juuston silaamat uudet perunat nyyteissä ja kesäkeiton aineksista tehty salaatti ovat parasta poutapäivän syötävää. Kaveriksi sopii grillin paahtama muheva pihvi, trendikäs raakamakkara tai kokonaisesta kalasta leikattu kyljys.

Grillattua tai keitettyä, kotimainen on parasta! Jälkkäriksi rapeaa marenkista mansikkakakkua, nam!



SANNA AUTIO  
Sisältöpäällikkö

## PARASTA JUURI NYT



SIPULINIIPPU



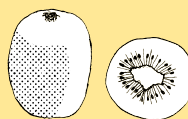
RETIISI



VARHAISKAALI



VARHAISPERUNA



KELTAINEN KIIVI



PIEL DE SAPO  
-MELONI



KOKONAINEN  
KIRJLOHI



MUIKKU



SIIKA



SEITI

**Sisältöpäällikkö**  
Sanna Autio, SOK Media

**Tuottaja**  
Tiina Valkonen

**Ruokatoimittaja**  
Taina Salovaara

**Reseptit**  
**S-kokeilukeittiö:**  
Anne Ponkkonen  
Henriikka Mattila  
Hanne Penttinen  
Elisa Vihtiälä

**Art Director**  
Leena Majaniemi

**Kuvat**  
Tuomas Kolehmainen

**Kuvitukset**  
Minttu Wikberg

**Kuvausjärjestelyt**  
Henna Sipilä

**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 ja  
monipuolisia  
– ruokavaliot  
huomioitu

**4**  
Reseptien  
ainekset  
Prismoista ja  
S-marketeista



## JUUSTOISET PERUNANYYTIT

Foliossa kypsyvät kesän parhaat maut:  
uudet perunat, varhaissipuli ja tilli.  
Salaattijuusto ja voi pehmenevät samassa  
paketissa herkulliseksi kastikkeeksi.

8 ANNOSTA | G | MU | K |  
35 min

**1,2 kg varhaisperunoita**  
**1 rs (180 g) salaattijuusto-**  
**kuutioita**  
**1 sipulinippu**  
**50 g voita**  
**1 ruukku tilliä**  
LISÄKSI  
**alumiinifoliota**  
**leivinpapieria**



SATOKAUSI-  
KASVIS  
VARHAIS-  
PERUNA

- Pese perunat ja keitä kypsiksi. Puolita.
- Valuta juustokuutiot. Huuhtelee ja hienonna sipulit. Jaa voi neljään osaan. Hienonna tilli.
- Leikkaa foliosta ja leivinpaperista 4 arkkia (40 x 40 cm). Aseta leivinpaperit folioiden päälle. Jaa kaikki ainekset arkkien keskelle. Sulje tiiviiksi nyyteiksi. Yhdessä nyytissä valmistuu kaksi annosta.
- Grillaa nyyttejä 15–20 minuuttia. Avaa varovasti ja sekoita nyytissä pehmentynyt juusto ja sulanut voi perunoiden joukkoon.

## LOHIKYLJYKSET GRILLISSÄ

Viipaloi kokonainen kala meheviksi kyljyksiksi.

8 ANNOSTA | G | M | MU |  
20 min

**1 (1–1,5 kg) kirjolohi**  
**1 tl suolaa**  
**½ tl mustapippuria**  
**rouhittuna**  
LISÄKSI  
**1 sitruuna**

- Huuhtelee kala ja pyyhi pinta talouspaperilla. Poista evät saksilla. Leikkaa pää ja pyrstö pois veitsellä.
- Leikkaa kalasta kahdeksan 2–3 cm:n paksuista viipaletta. Ripottele suolaa ja pippuria molemmille puolille. Pese sitruuna ja leikkaa 8 lohkoksi.
- Grillaa lohikyljyksiä noin 3 minuuttia kummaltakin puolelta. Tarjoa sitruunan kanssa.

### HYVÄSTI HÄVIKKI

Poista kalasta kidukset ja käytä pää ja pyrstö kalaliemen valmistukseen.  
Resepti: yhteishyvä.fi



## SEITIPANNU

Paista kesäpyttipannu uusista perunoista ja seitifileestä pannulla tai muurikalla. Viimeistele raikkaan sitruunaisella tilliöljyllä.

4 ANNOSTA | G | M | MU |  
15 min

800 g keitettyjä  
varhaisperunoita  
400 g seitifileetä  
2 varhaispulia varsineen  
1–2 rkl rypsiöljyä  
TILLIÖLJY  
½ ruukkua tilliä  
½ dl rypsiöljyä  
2 rkl sitruunanmehua  
½ tl sokeria  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
¾ tl suolaa

- Hienonna tilli ja sekoita tilliöljyn ainekset kulhossa.
- Puolita pienet perunat ja leikkaa isommat 4 osaan. Kuutioi seiti. Huuhtele ja hienonna sipuli.
- Kuumenna öljy paistinpannulla. Paista perunoita öljyssä käännellen, kunnes ne ruskistuvat kevyesti. Lisää seiti ja sipulit. Paista käännellen noin 5 minuuttia.
- Valuta tilliöljy paistokselle ja kääntele kevyesti.

### HYVÄSTI HÄVIKKI

Käytä pannuun  
edellisenä päivänä  
keitettyjä perunoita.



SESONKI-  
KALA  
SEITI







## SITRUUNAISET SIIKANYYTIT JA RETIISICOLESRAW

Leivinpaperissa kala kypsyy  
meheväksi. Lisukkeeksi sopii  
piimän raikastama kaali-retiisiraaste.

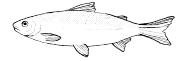
4 ANNOSTA | G | MU |  
40 min

**600 g siikafileetä**  
(nahallista)  
**¾ tl suolaa**  
**¼ tl mustapippuria**  
**rouhittuna**  
**½ sitruunaa**  
RETIISICOLESRAW  
**1 retiisinippu**  
**1 porkkana**  
**½ (noin 450 g) varhais-**  
**kaalia**  
PIIMÄKASTIKE  
**½ sitruunaa**  
**1 ½ dl piimää**  
**1 ½ dl paksua jogurttia**  
**1 rkl dijoninsinappia**  
**(gluteenitonta)**  
**2 tl sokeria**  
**½ tl suolaa**  
**¼ tl mustapippuria**  
**rouhittuna**  
LISÄKSI  
**leivinpaperia**

### VINKKI

Grillaa leivinpaperiin kääritty kala grillin parilla osassa, ettei paperi syty palamaan.

► Irrota retiiseistä naatit. Huuhtelee ja suikaloi parhaat. Pese ja raasta retiisit ja porkkana. Huuhtelee kaali, poista kova kanta ja suikaloi kaali.  
► Pese ja halkaise sitruuna. Purista puolikkaan mehu isoon kulhoon. Lisää muut kastikkeen ainekset ja sekoita. Lisää kasvikset. Laita jääkaappiin maustumaan.  
► Kuivaa fileet talouspaperilla. Nypi ruodot ja leikkaa fileet 8 palaksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Viipaloi sitruunan puolikas.  
► Leikkaa leivinpaperista 2 arkkiä (40 x 40 cm). Laita kummallekin kaksi siikapalaa nahkapuoli alaspäin ja lada sitruunaviipaleet päälle. Aseta loput kalapalat nahkapuoli ylöspäin kansiksi. Kääri tiiviiksi paketeiksi ja sulje päät vastakkaisiin suuntiin kääntäen. Yhdessä nyytissä on kalaa kahdelle.  
► Kypsennä grillissä parilan päällä 7–8 minuuttia, käännä ja kypsennä toiset 7–8 minuuttia. Tarjoa retiisicoleslaw'n kanssa.



SESONKI-  
KALA  
SIIKA







SESONKI-  
KALA  
MUIKKU

## KOUKUSSA KALAA

# KAURAMUIKUT JA SINIHOMEJUUSTODIPPI

Leivitä muikut vaihteeksi kauraleseillä ja sekoita  
seuraksi aromikas sinihomejuustodippi.

4 ANNOSTA  
30 min

**500 g muikuja (perattuja)**

**3 rkl rypsiöljyä**

**3 rkl voita**

LEIVITYS

**1 kananmuna**

**2 dl kauraleseitä**

**1 tl suolaa**

**¼ tl valkopippuria jauhettuna**

SINIHOMEJUUSTODIPPI

**2 dl paksua jogurttia**

**½ ps (75 g) sinihome-  
juustomurua**

**½ rkl sokeria**

**1 rkl sitruunanmehua**

**¼ tl mustapippuria rouhittuna**

**½ ruukkua (1 dl) persiljaa  
hienonnettuna**

► Sekoita dipin ainekset kulhossa.

Siirrä jääkaappiin maustumaan.

► Riko muna syvälle lautaselle ja vatkaa kevyesti haarukalla. Yhdistä leseet, suola ja pippuri kulhossa. Leivitä noin ⅓ leseeseoksesta lautaselle. Kasta muikut munassa ja kääntele leseissä. Lisää välillä leseeseosta lautaselle.

► Kuumenna 1 rkl voita ja 1 rkl öljyä laakealla pannulla. Kun voi on kauniin kullanuskeaa, lisää ⅓ muikuista pannulle. Alenna lämpöä hieman ja paista muikuja noin 3 minuuttia molemmin puolin. Lisää rasvaa tarvittaessa. Paista loput muikut samalla tavalla. Tarjoa sinihomejuustodipin kanssa.

### VINKKI

Paista muikut voin ja rypsiöljyn seoksessa. Voi ruskistaa ja öljy rapeuttaa.





## KESÄSALAATTI

Kokoa kesäkeiton aineksista värikäs salaatti, jossa maidon sijasta maistuu raikas sitruunavoi.

4 ANNOSTA | G | MU | K |  
30 min

8–10 (300 g) varhaisperunaa  
3 porkkanaa  
1 pieni kukkakaali  
1 varhaispuli varsineen  
1 l vettä  
1 tl suolaa  
1 rs (450 g) herneenpalkoja (2 dl herneitä)  
1 retiisinippu  
75 g voita  
½ ruukkua (1 dl) tilliä hienonnettuna  
1 rkl sitruunanmehua

► Pese perunat ja puolita isoimmat. Huuhtelee muut kasvikset. Kuori ja viipaloi porkkanat. Paloittelee kukkakaali kukinnoiksi ja kuutioi varsi. Hienonna sipuli. Säästä sipulinvarret koristeeksi.

► Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja mausta suolalla. Lisää perunat, porkkanat, kukkakaali ja sipuli. Keitä 10–15 minuuttia, kunnes kasvikset ovat napakan kypsiä.

► Irrota herneet paloistaan. Viipaloi retiisit.

► Valuta keitinvesi pois kattilasta. Lisää voi, tilli ja sitruunanmehu kasvis-ten joukkoon kattilaan. Kääntelee kunnes voi on sulanut. Kumoa kasvikset tarjoilukulhoon. Viimeistelee herneillä, retiiseillä ja sipulinvarsilla.

  
SATOKAUSI-  
KASVIS  
SIPULINIPPU

### RESEPTIN TARINA

"En ollut kesäkeiton ylimäinen ystävä, kunnes keksin jättää maitopohjaisen liemen pois ja nauttia keiton salaattina. Kauden kasviksia pursuavan salaatin silaavat voisula ja tilli."

Anne, S-kokeilukeittiö



## VEGAANISET BURGERIT

Valmista kasvishampurilaiset helposti mustapapupihveistä ja ruispalaleivistä. Pikkelöity avomaankurkku raikastaa ja jalapenomajoneesi lisää potkua burgereihin.

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

**1 ps (4 kpl) pyöreää ruispalaleipää**  
**1 pkt (4 kpl) vegaanisia mustapapupihvejä**  
**½ rkl rypsiöljyä**  
PIKKELÖITY KURKKU  
**1 iso avomaankurkku**  
**1 rkl omenaviinietikkaa**  
**1 tl sokeria**  
**¼ tl suolaa**  
JALAPENOMAJONEESI  
**¼ prk (à 225 g) jalapeno-viipaleita**  
**1 valkosipulinkynsi**  
**2 dl vegaanista majoneesia**  
**½ tl sokeria**  
LISÄKSI  
**1 tomaatti**  
**rapeaa salaattia**

► Huuhtelee kurkku ja viipaloi ohueksi esimerkiksi juustohöylällä. Suikaloi viipaleet. Laita kurkku ja mausteet tiiviiseen kannelliseen rasiaan. Ravistele ja anna maustua tarjoiluun saakka.  
► Valuta ja hienonna jalapenot. Kuori ja hienonna valkosipulinkynsi. Sekoita majoneesin ainekset keskenään.  
► Huuhtelee ja viipaloi tomaatti. Huuhtelee ja revii salaatti.  
► Paista pihvit öljytyllä grilliparilalla tai pannulla. Paahda leivät grillissä, pannulla tai leivänpaahtimessa. Lusikoi majoneesia leipien leikkupinnoille. Kasaa muut täytteet hampurilaisten sisään.

### VINKKI

Kurkku maustuu pikavauhtia, kun leikkaat sen ohuen ohuiksi suikaleiksi.







VINKKI

Sekoita voita kerralla reilu määrä ja säilytä pakastimessa seuraavaan kertaan.



## ENTRECÔTE-PIHVIT JA BASILIKA-KORIANTERIVOI

Maukas ja mehevä grillipihvi syntyy naudan entrecôtesta. Basilika-korianterivoi viimeistelee kuuman pihvin.

4 PIHVIÄ, 16 VOINAPPIA | G |  
30 min + voim jähmettyminen

**4 (à 250 g) entrecôte-  
pihviä**

**1 rkl rypsiöljyä**

**¾ tl suolaa**

**½ tl mustapippuria  
rouhittuna**

**BASILIKA-KORIANTERIVOI**

**250 g voita**

**1 ruukku basilikaa**

**1 ruukku korianteria**

**1 rkl sitruunanmehua**

**½ tl suolaa**

**½ tl mustapippuria  
rouhittuna**

**LISÄKSI**

**leivinpapieria**

► Anna voim pehmetä huoneenlämmössä. Hienonna yrtit. Sekoita kaikki maustevoin ainekset.

► Lusikoi voi leivinpaperin keskelle. Taita paperi kak-sinkerroin niin, että voi jää taitteeseen. Pidä toisella kädellä kiinni paperin avoimesta reunasta ja työnnä voita lastalla paperin päältä kohti taitosta niin, että siitä muodostuu tiivis tanko. Kääri rullaksi ja sulje paperin päät tiukasti vastakkaisiin suuntiin kääntäen. Laita voijääkaappiin tunniksi. Viipaloivoi. Pakasta ylijäänyt maustevoi.

► Ota pihvit huoneen-

lämpöön ½ tuntia ennen paistamista. Kuivaa talouspaperilla ja sivele kevyesti öljyllä. Paista kuumassa grillissä, parilalla tai pannulalla 2–3 minuuttia kummaltakin puolelta, pihvien pak-suudesta riippuen. Entrecôte on parhaimmillaan puolikypsänä eli mediumina, kun sisälämpötila on noin 56 astetta. Mausta suolalla ja pippurilla. Kääri pihvit löyhästi folioon ja anna vetäytyä lämpimässä paikassa noin 5 minuuttia.

► Laita kullekin pihville maustevoinappi. Nauti esimerkiksi salaatin ja perunoiden kera.





## JAUHELIHALLA TÄYTETYT KAALILETUT

Täytä letut lempeällä jauheliha-  
paistoksella ja tarjoa pikapuolukka-  
hillon kanssa. Varhaiskaali tuo  
lettutaikinaan makeutta ja rapeutta.

8 ANNOSTA  
1 tunti

### TAIKINA

**½ (300 g) varhaiskaalia**  
**2 kananmunaa**  
**5 dl maitoa**  
**2 ½ dl vehnä jauhoja**  
**½ tl suolaa**

### TÄYTE

**1 pkt (400 g) naudan  
jauhelihaa**  
**1 tl pippuriseosta**  
**½ tl suolaa**  
**1 prk (150 g) ranskan-  
kermaa**  
**1 ruukku ruohosipulia**  
**1 ps (150 g) juustoraastetta  
(emmental)**

### PUOLUKKAHILLO

**2 dl puolukoita (pakaste)**  
**3 rkl hillosokeria**

### LISÄKSI

**rypsiöljyä**

- Huuhtelee kaali. Raasta isolla terällä niin, että vain kova kanta jää jäljelle. Riko munien rakenne kulhossa. Sekoita kaali, maito, jauhot ja suola joukkoon. Anna turvota noin puoli tuntia.
- Sekoita puolukat ja hillo-sokeri mikronkestävässä kulhossa. Kuumenna täydellä teholla minuutti, sekoita ja kuumenna vielä minuutti. Anna jäähtyä. Sekoita ennen tarjoamista.
- Ruskista jauheliha öljyssä. Mausta pippuriseoksella ja suolalla. Anna jäähtyä hetki. Sekoita ranskankerma jauhelihaan. Hienonna ruohosipuli.
- Sekoita lettutaikinaa niin, että pohjalle painunut kaali-raaste sekoittuu taikinaan. Paista taikinasta lettuja kevyesti öljyillä pannulla. Täytä letut jauheliha-seoksella, ruohosipulilla ja juustolla. Tarjoa hillon kanssa.

### VINKKI

Kaaliletut ja puolukkahillo maistuvat myös sellaisenaan ilman lihaista täytettä.



SATOKAUSI-  
KASVIS

VARHAIS-  
KAALI







1



2



3



4

## MANTELINEN RAPARPERI-MANSIKKAKAKKU

Juhlista kesäpäivää gluteenittomalla marenkikakulla, jonka välissä hurmaavat raparperihilloke, täyteläinen tuorejuusto ja tuoreet mansikat.

10 PALAA | G |  
1 ½ tuntia

POHJA

**4 kananmunan valkuaisista**

**2 dl sokeria**

**½ dl perunajauhoja**

**1 ps (80 g) mantelirouhetta**

RAPARPERIHILLOKE

**250 g (1-2 vartta) raparperia**

**4 kananmunan keltuaisia**

**½ dl sitruunanmehua**

**¼ tl kanelia**

**2 dl sokeria**

**75 g voita**

TUOREJUUSTOVAAHTO

**1 tlk (2 dl) vispikermä**

**1 rs (200 g) maustamatonta**

**tuorejuustoa**

**1 tl sitruunankuorta**

**raastettuna**

LISÄKSI

**1 l (500 g) mansikoita**

**½ dl sitruunamelissan lehtiä**

1. Säädi uuni 150 asteeseen. Erottele munien valkuaiset ja keltuaiset. Säädi keltuaiset hillokkeeseen. Vatkaa valkuaiset sähkövatkaimella vaaleaksi kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pienissä erissä koko ajan vatkaton. Vatkaa kunnes vaahdot on jämsä ja kiiltävää. Siivilöi perunajauhot ja lisää mantelirouhe vaahdoton. Kääntelevä nuolijalla tasaiseksi.

2. Pursota taikinasta leivinpaperille pellille kolme suorakaiteen muotoista kakkupohjaa (9 x 30 cm). Pursotuskuvioon voi jäädä pieniä rakoja, sillä taikina leviää uunissa. Paista uunin keskiasemalla kullankeltaiseksi, 30-35 minuuttia. Anna jäähtyä pellillä. Jos teet pohjat etukäteen, säilytä ne ilmastavasti leivinpaperin alla.

3. Huuhtelevä ja paloittelen raparperi. Laita palat ja keltuaiset kattilaan. Lisää sokeri, mehu ja kaneli. Kuumenna sekoittellen, kunnes seos pulpahtaa. Laske lieden teho puoleen ja keitä hiljalleen välillä sekoittaen 10 minuuttia. Kaada seos kulhoon ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Lisää paloitteltu voi ja vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Laita jääkaappiin.

4. Vaahdota kerma. Vatkaa tuorejuusto ja raastettu sitruunankuori joukkoon. Laita jääkaappiin. Perkaa mansikat, viipaloi niistä ⅔ ja lohko loput. Irrota pohjat varovasti lastalla leivinpaperista. Laita yksi vadellet ja levitä sille ⅓ hillokkeesta ja juustovaahdosta. Levitä puolet mansikkaviipaleista päälle. Täytä seuraavat kerrokset samoin. Viimeistele mansikkaloikoilla ja sitruunamelissalla. Tarjoa heti.



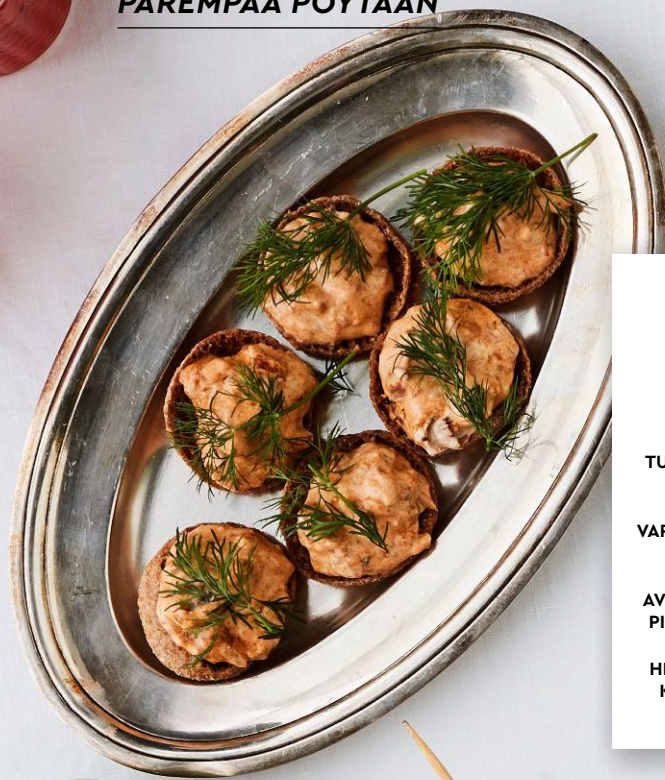






#### MANSIKKAMOCKTAIL

Laita lasiin muutama soseutettu mansikka ja sitruunamelissan lehtiä. Lisää sitruuna-inkivääri-kombuchaa ja jäitä. Koristele mansikkalohkoilla.



## SAVUSÄRKI-TUOREJUUSTONAPIT

Murena maukas särkisäilyke ruisnappien täytteeksi ja tarjoa alkupalana.

55 KPL  
20 min

1 prk (275 g) savustettua särkisäilykettä (luomutomaatti & yrtti)  
1 ruukku tilliä  
1 rs (200 g) maustamatonta tuorejuustoa  
1 prk (150 g) ranskankermaa  
1 rkl sitruunamehua  
1 tl hunajaa  
¼ tl mustapippuria rouhittuna  
1 ps (200 g) ruisnappeja

► Valuta kala ja laita kulhoon. Murena rakenne haarukalla. Hienonna puoli ruukkua tilliä, säästä loput koristeluun.  
► Vaahdota tuorejuusto ja ranskankerma sähkövatkaimella. Lisää hienonnettu tilli, mehu, hunaja ja pippuri. Sekoita kala joukkoon.  
► Pursota tai lusikoi tahna ruisnapeille juuri ennen tarjoilua. Koristele tillillä.



SATOKAUSI-KASVIS  
RETIISI

## MENU

MANSIKKA-MOCKTAILIT

SAVUSÄRKI-TUOREJUUSTONAPIT

POSSU-RETIISI-VARTAAAT JA YRTTIÖLJY

GRILLATUT AVOMAANKURKUT JA PIPARJUURIKASTIKE

HELPPO MANSIKKA-KIIVIJÄÄTELÖ S.16





# POSSU-RETIISIVARTAAT JA YRTTIÖLJY

Porsaan mureat fileepalat ja rapeat retiisit  
kypsyvät näppärästi samassa vartaassa.

4 ANNOSTA | G | M | MU |  
30 min + 2 t marinointi

**1 pkt (noin 500 g)  
porsaan sisäfileetä  
2 retiisinippua**  
MARINADI  
**1 valkosipulinkynsi  
2 rkl rypsiöljyä  
1 tl suolaa  
¼ tl mustapippuria  
rouhittuna**  
YRTTIÖLJY  
**1 ruukku persiljaa  
1 tl sitruunankuorta  
raastettuna  
2 rkl sitruunanmehua  
1 dl rypsiöljyä  
2 tl hunajaa  
¼ tl suolaa  
riipaus mustapippuria  
rouhittuna**  
LISÄKSI  
**4 puista varrastikkua**

- Halkaise filee ja leikkaa suupaloiksi. Pese retiisit ja poista naatit.
- Kuori ja hienonna valkosipuli. Sekoita marinadi kannellisessa rasiassa. Kääntelee lihapalat ja retiisit marinadiin. Laita jääkaappiin 1 ½ tunniksi. Ota huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta. Pane varrastikut veteen likoamaan.
- Mittaa yrttiöljyn ainekset sauvasekoittimen kulhoon. Soseuta sileäksi.
- Pujota lihat ja retiisit varrastikkuihin. Grillaa noin 10 minuuttia 3–4 kertaa kääntäen. Tarjoa yrttiöljyn kanssa.



## GRILLATUT AVOMAANKURKUT JA PIPARJUURIKASTIKE

Paahda pikamarinoituihin  
kurkkuihin maukkaat  
grilliraidat.

4 ANNOSTA | G | MU | K |  
15 min

**4 isoa avomaankurkkua**  
MARINADI  
**2 rkl rypsiöljyä  
2 rkl valkoviinietikkaa  
1 tl sokeria  
½ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria  
rouhittuna**  
PIPARJUURIKASTIKE  
**½ ruukkua tilliä  
1 ½ dl paksua jogurtia  
1 rkl piparjuuritahnaa  
1 tl valkoviinietikkaa  
1 tl sokeria  
¼ tl suolaa**

- Huuhtelee kurkut ja lohko neljään osaan. Sekoita marinadin ainekset ja kääntelee kurkut joukkoon. Anna maustua huoneenlämmössä kastikkeen valmistamisen ajan.
- Hienonna tilli ja sekoita kastikkeen ainekset kulhossa. Laita jääkaappiin.
- Grillaa kurkkuja 2–3 minuuttia välillä kääntäen, kunnes pinta on kauniin värinen. Tarjoa piparjuurikastikkeen kanssa.





VIIMEINEN SILAUS

## HELPPO MANSIKKA-KIIVIJÄÄTELÖ

Kiivin terästämä mansikkajäätelö valmistuu ilman  
jäätelökonetta ja tekeytyy pakastimessa itseksensä.  
Sekoita tänään ja herkuttele huomenna!

8 ANNOTA | G | MU |  
20 min + 10 tuntia pakastus

**1 rs (250 g) mansikoita**  
**3 kiiviä (keltaista)**  
**2 prk (à 2 dl) kuuhukermaa**  
**1 prk (397 g) kondensoitua**  
**maitoa**  
**2 tl vaniljasokeria**

► Perkaa mansikat ja soseuta ne sauvasekoittimella. Kuori kiivit ja poista kovat kannat. Kuutioi puolikas kiivi koristelua varten. Murskaa loppu kiivi haarukalla karkeaksi soseeksi.

► Vaahdota kerma. Lisää kondensoitu maito ja vaniljasokeri. Kääntelee soseutetut kiivit joukkoon.

► Kaada puolet jäätelöseoksesta pakastuksen kestävään, laakeaan 1 ½ litran vetoiseen vuokaan. Valuta puolet mansikkaseoksesta raidoiksi päälle. Levitä loppu jäätelöseos tasaisesti vuokaan. Valuta loppu mansikkaseos ohuiksi raidoiksi pinnalle ja tee marmorikuvio vetämällä esimerkiksi lusikanvarrella edestakaisin mansikkaraitojen poikki. Koristele kiivillä.  
► Pakasta vähintään 10 tuntia. Ota jäätelö huoneenlämpöön noin 20 minuuttia ennen tarjoamista.



SATOKAUSI-  
KASVIS  
KELTAINEN  
KIIVI