

SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

2 | 2021 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

SESONGISSA

Lohi-parsa-
piirakka

LEMPIRUOKA
UUSIKSI

Kana-
vuohenjuusto-
lasagne

LIHATAITURI

Kreikkalaiset
lihapullat

PIKANA
LAUTASELLE

Vegaaninen
makkara-
kastike

VIHDON
PERJANTAI

Maki-sushit
leppäsavu-
kalalla

JAUHOPEUKALO

Keikautettu
juustokakku

16
KEVÄISTÄ
UUTUUS-
RESEPTIÄ



Herkku terveystykki

Kevään koittaessa on kuhan aika. Mahtavan makuelämyksen takaa pannulla paistettujen rapeiden fileiden silaus aromikkaalla lisukkeella. Uunissa to-
maattisessa kastikkeessa hau-
tunut turska taas herauttaa
kielelle Välimeren maut.

Kalassa on maun lisäksi muu-
takin hyvää: kevyttä syötävää ja
meille tärkeitä pehmeitä rasvo-
ja, jotka auttavat ehkäisemään
sydän- ja verisuonitautiriskiä.
Kala pursuaa myös tuiki tar-
peellista D-vitamiinia, kiven-
näis- ja hivenaineita, kalsiumia
ja proteiinia. Kalaruokaa olisikin
hyvä syödä 2–3 kertaa viikossa
eri lajeja vaihdellen.

Lue lisää kalasta Yhteis-
hyvästä 2/21.

Ps.
Lupaamme tuottaa
kuukausittain useita
kalareseptejä Sesonki-
lehteen ja yhteishyvä.fi-
sivustolle, jätimme siitä
ravitsemusitömuksen
Ruokavirastolle.



SANNA AUTIO
Ruoan sisältöpäällikkö,
SOK Media

SUOSIMME HUHTIKUUSSA



PARSA



BROCCOLIINI



ANANAS



ANANASKIRSIKKA



LIME



PASSION



BASILIKA



THAIBASILIKA



KUHA



TURSKA

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, SOK Media

Tuottaja

Niina Mälkiä

Kuvatuottaja

Eeva Kylén

Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

Reseptit

S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Henriikka Hankamäki

Hanne Penttinen

Anni Kulju

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

LOHI-PARSAPIIRAKKA

Juhlista kevättä lohen ja parsan suloisella liitolla.
Mausta piirakka lempeästi limellä ja
koristele kirpakanmakeilla ananaskirsikoilla.

VINKKI

Voit tehdä piirakan
myös leivinpaperilla
vuoratussa irtopohja-
vuossa.

8 PALAA
1 t 10 min

POHJA

100 g voita tai margariinia
3 dl vehnä jauhoja
1 ½ dl (50 g) voimakasta
juustoraastetta
½ dl vettä

TÄYTE

500 g vihreää tankoparsaa
1 lime
1 prk (180 g) ranskankermaa
2 kananmunaa
½ tl suolaa
¼ tl mustapippuria
rouhittuna

LISÄKSI

1 rs (100 g) ananaskirsikoita
**1 pkt (150 g) kylmäsavu-
kirjolohiviipaleita**

► Nypi pehmeä rasva, jauhot ja juustoraaste murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi. Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi ja painele piirakkavuon (halk. 24 cm) pohjalle ja reunoille. Pistelee pohja haarukalla ja esipaista 200-asteisessä uunissa noin 10 minuuttia.

► Huuhtelee parsat ja poista niistä puumaiset kannat. Keitä parsat vedessä puoli-kypsiksi, noin 2–3 minuuttia. Leikkaa parsojen nuput ja säästä ne kypsän piirakan koristeluun.

► Pese lime, raasta sen kuori ja purista mehu. Yhdistä ranskankerma, munat, suola, pippuri, limenmehu ja kuori-raaste. Sekoita tasaiseksi ja kaada seos esipaistetulle pohjalle. Asettele parsojen varret pinnalle ja paista piirakkaa uunissa noin 30 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt ja saanut hieman väriä.

► Poista ananaskirsikoista lehdet ja kannat, huuhtelee ja puolita marjat. Koristele hieman jäähtynyt piirakka parsannupuilla, ananaskirsikoilla ja lohirusukkeilla.

PARASTA
JUURI NYT
VIHREÄ
PARSA

PIKANA LAUTASELLE



LEMPPEÄN TULINEN KANA- ANANASPASTA

Paista vuolukanan
pariksi mehukasta
ananasta ja pyöräytä
mukaan salaatti-
juustoa.

2 ANNOSTA
15 min

150 g täysjyväpastaa
½ ananasta
1 punainen chili
1 ruukku thaibasilikaa
1 lime
1 pkt (120 g) salaattijuusto-
kuutioita yrttiöljyssä
1 pkt (200 g) kanafilee-
viipaleita (esim. Atria Vuolu
Pehmeä Savu)
LISÄKSI
½ rkl öljyä salaattijuusto-
pakkauksesta

► Keitä pasta miedosti
suolatussa vedessä (¼ tl
suolaa/1 l vettä) pakkauk-
sen keittoaajan mukaan.
► Kuori ja kuutioi ananas.
Poista kova keskusta. Huuh-
tele ja halkaise chili. Halu-
tessasi poista siemenet.
Hienonna chili ja basilika.
Huuhtelee lime ja purista
mehu. Valuta juustokuutioidet,
ja ota pakkauksesta ½ rkl
yrttiöljyä paistinpannulle.

► Paista ananaspaloja ja
chiliä pannulla yrttiöljyssä
käännellen, kunnes ananas
saa hieman väriä. Lisää
kanaviipaleet pannulle ja
kuumenna. Kääntelee juusto-
kuutiot, basilika ja limen-
mehu joukkoon.
► Valuta pasta, mutta
jätä sen joukkoon noin
½ dl keitinlientä. Lisää
ananas-kanaseos pastaan
ja tarjoa heti.

VINKKI

Pakasta loppu
ananas paloina
ja käytä
smoothieen.

VEGAANINEN MAKKARAKASTIKE

Tee maukas makkarakastike uudenlaisesta kasvigrilli-makkarasta, joka ei sisällä lainkaan lihaa. Herkkukastike saa täyteläistä makua sinapista, tomaatista ja tuoreesta basilikasta.

4 ANNOSTA | M | MU | VE |
15 min

1 pkt (300 g) kasvi-
grillimakkaraa (vegaanista)
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 rs (250 g) minitomaatteja
1 rkl rypsiöljyä
1 pkt (70 g) tomaatti-
pyreetä
1 prk (250 ml) kaura-
kasvirasvasekoitetta
1 rkl dijoninsinappia
1 tl paprikajauhetta

½ tl mustapippuria
rouhittuna
¼ tl suolaa
riipaus sokeria
LISÄKSI
½ ruukkua basilikaa

- Paloittele makkarat. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Huuhtele ja halkaise tomaatit.
- Ruskista makkarapalat

öljyssä pannulla. Lisää sipulit ja kuullota pari minuuttia. Lisää tomaatit, tomaattipyreee, kasvirasvasekoite ja mausteet. Hauduta kannen alla 5–10 minuuttia.

► Irrota basilikan lehdet ja säästä muutama lehti koristeluun. Hienonna loppu basilika kastikkeeseen. Tarjoa pastan tai perunamuusin ja salaatin kanssa.

VINKKI

Voit käyttää kastikkeeseen myös vegaanisia kasvinakkeja.



PAISTETTU KUHA JA GREMOLATA

Herkuttele voissa paistetuilla kuhafileillä ja ihanalla italialaisella yrttikastikkeella eli gremolatalla.

4 ANNOTA | MU |

15 min



SESONKI-
KALA
KUHA

600 g kuhafileitä (nahattomia ja ruodottomia)

½ dl korppujauhoa

¾ tl suolaa

**¼ tl valkopippuria
jauhettuna**

2–3 rkl voita

GREMOLATAKASTIKE

1 ruukku lehtipersiljää

1 valkosipulinkynsi (pieni)

½ sitruuna

1 ½ rkl rypsiöljyä

► Tee ensin gremolata. Hienonna lehtipersiljää ja kuorittu valkosipuli. Pese sitruuna hyvin ja raasta kuori hienoksi. Purista sitruunasta 1 ½ rkl mehua. Yhdistä kaikki gremolatan ainekset.

► Leikkaa kuhafileet annospaloiksi. Sekoita korppujauhot, suola ja valkopippuri lautasella. Kääntelee fileet seoksessa.

► Kuumenna nokare voita paistinpannulla. Kun vaahto laskee, paista fileet parissa erässä kauniin ruskeiksi, noin 3 minuuttia kummaltakin puolelta.

► Laita fileet lautasille, lusikoi päälle gremolataa ja tarjoa esimerkiksi höyrytettyjen tai keitettyjen kasvis-ten ja kermaperunoiden kanssa.

VÄLIMEREN UUNIKALA

Upota vuokaan lempeänmakuista turskaa ja meheviä kreikkalaisia makuja – ja anna uunin huolehtia lopusta.

4 ANNOSTA | G | MU |
45 min

500 g turskafileettä
½ tl suolaa
1 punasipuli
2 valkosipulinkynttä
1 rs (180 g)
salaattijuustokuutioita
2 tlk (à 400 g) kokonaisia
kuorittuja tomaatteja
1 tl Välimeren yrttiseosta

½ tl mustapippuria
rouhittuna
2 dl kivettömiä oliiveja
2 rkl kapriksia (pieniä)
LISÄKSI
1 ruukku basilikaa

► Poista turskafileistä tarvittaessa ruodot ja nahka. Leikkaa fileet annospaloiksi. Mausta palat suolalla ja laita uunivuokaan (vet. noin 3 l).
► Kuori ja lohko sipuli. Kuori ja hienonna valkosipulit. Valuta juustokuutiot.

► Kaada tomaatit liemineen kalojen päälle. Levitä sipulit, juusto, yrttiseos ja pippuri vuokaan. Ripottele oliivit ja kaprikset pinnalle. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

► Koristele uunikala basilikalla ja tarjoa keitettyjen perunoiden ja salaatin kanssa.



KANA- VUOHENJUUSTOLASAGNE

Tee yhden kastikkeen lasagne kanasta ja kuorruta uuniruoka vuohenjuustolla ja tuoreilla tomaateilla.

6 ANNOSTA
1 t 10 min

TOMAATTI-KANAKASTIKE

1 sipuli

1 prk (285 g) kuutioitua aurinkokuivattua tomaattia

2 pkt (à 300 g) kanan fileesuikaleita

1 ruukku basilikaa

2 prk (à 400 g) tomaattimurskaa

1 prk (2,5 dl) juustokermaa 15 %

½ tl mustapippuria rouhittuna

2 dl maitoa

2 rkl vehnä jauhoja

LISÄKSI

10 täysjyvälasagnelevyä

½ ps (90 g) mozzarella-juustoraastetta

1 pkt (200 g) vuohenjuustoa

2 tomaattia

► Kuori ja hienonna sipuli.

Ota aurinkokuivattujen tomaattien purkista 1 rkl öljyä paistinpannulle ja ruskista broileri siinä. Lisää sipuli ja paista hetki.

► Valuta aurinkokuivatut tomaatit. Hienonna basilika. Lisää aurinkokuivatut tomaatit ja tomaattimurska sekä basilika, kerma ja pippuri pannulle.

► Sekoita maito ja jauhot kulhossa. Sekoita suurus kastikkeeseen ja keitä hiljalleen 5 minuuttia.

► Levitä 1/3 kastikkeesta vuokaan (25 x 35 cm). Lado päälle kerros lasagnelevyjä. Murra niitä tarvittaessa pienemmiksi. Tee toinen samanlainen kerros. Levitä päällimmäiseksi loppu kastike ja juustoraaste. Leikkaa vuohenjuusto sentin paksuisiksi viipaleiksi. Huuhtelee ja viipaloit tomaatit.

► Asettele juustot ja tomaatit lasagnen pinnalle. Paista 175-asteisessa uunissa 40–45 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoamista.

RESEPTIN TARINA

Muisto italialaisesta taver-nasta siivitti ostoksiani ja tuttujen kastikeainesten mukaan päätyi pala vuohenjuustoa. Kotona idea rikastui ja ladoinkin ainekset herkulliseksi lasagneksi.

Hanne, S-kokeilukeittiö



4 ANNOSTA | G | K |
30 min

1 ps (200 g) broccoliineja
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 rkl rypsiöljyä
½ tl juustokuminaa
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
rouhittuna
1 ps (150 g) hienonnettua
pinaattia (pakaste)
1 prk (2 dl) ruoka-
kermaa 15 %
4 kananmunaa
LISÄKSI
1 rs (100 g) ananas-
kirsikoita
½ ruukkua basilikaa
(1 pkt (150 g) fetajuustoa)

► Huuhtele broccoliinit, halkaise paksuimmat. Pa-
loittele broccoliinit 2–3
osaan. Kuori ja hienonna
sipuli ja valkosipuli. Kuullota
broccoliineja ja sipuleita
öljyssä paistokasarissa
muutama minuutti. Mausta
juustokuminalla, suolalla ja
pippurilla.

VIHREÄ SHAKSHUKA

Aamiaispannu vaihtaa väriä!
Tomaatinpunainen shakshuka tehdäänkin
nyt keväänvihreistä kasviksista.

► Lisää pinaatti ja kääntelee,
kunnes se on sulanut. Lisää
ruokakerma ja kuumenna.

► Tee seokseen pienet
kolot lastalla ja riko munat
niihin. Laske lämpöä ja anna
pannun hautua kannen alla
noin 10 minuuttia tai kunnes
munat ovat hyytyneet.

► Poista ananaskirsikoista
lehdet ja kannat, huuhtelee
ja puolita marjat. Ripottele
ne ja halutessasi fetaa shak-
sukan pinnalle. Viimeistele
basilikalla. Tarjoa tuoreen
leivän kanssa.



KREIKKALAISET KARITSAPULLAT

Pyörittele pääsiäiseksi ihanasti yrttiset lihapullat ja hauduta ne kypsiksi kastikkeessa, jonka täydellisen maun salaisuus on punaviini.

4 ANNOSTA
45 min

KASTIKE

1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
1 ½ dl punaviiniä (5,5 %)
1 tl oreganoa
1 tl timjamia
1 tl sokeria
¼ tl mustapippuria
rouhittuna
¼ tl suolaa
ripaus kanelia

LIHAPULLAT

1 dl maustamatonta jogurttia
½ dl korppujauhoja
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 ruukku minttua
1 pkt (400 g) karitsanjauhelihaa
1 kananmuna
1 tl timjamia
1 tl oreganoa
½ tl mustapippuria
rouhittuna
½ tl suolaa
LISÄKSI
1–2 rkl rypsiöljyä

► Kuori ja hienonna kastikkeen sipuli ja valkosipulit. Kuullota ne öljyssä kattilassa. Lisää loput kastikkeen ainekset. Kuumenna ja anna hautua miedolla lämmöllä kannen alla noin 15 minuuttia.

► Tee lihapullat. Sekoita jogurtti ja korppujauhot kulhossa, anna turvota pari minuuttia. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit. Kuullota ne öljyssä. Säästä hieman minttua koristelua varten ja hienonna loput. Sekoita kaikki lihapullien ainekset tasaiseksi taikinaksi.

► Pyörittele taikinasta kostutetuin käsin noin 20 lihapullaa. Ruskista ne öljyssä pannulla ja siirrä uunivuokaan. Kaada kastike päälle. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 20 minuuttia.

► Koristele lihapullavuoka mintulla ja tarjoa esimerkiksi perunamuusin kanssa.



MAKI-SUSHIT LEPPÄSAVUKALALLA

Aloita viikonloppu superherkullisilla susheilla, joihin rullataan japanilaisten makujen seuraksi supisuomalaista järvikalaa – näppärästi säilykpurkista.

NOIN 50 KPL | G | M |
1 tunti

**1 pkt (5 kpl) nori-
merileväarkkeja**

SUSHIRIISI

4 dl (350 g) sushiriisiä

5 dl vettä

¾ dl riisiviinietikkaa

1 rkl sokeria

1 tl suola

TÄYTE

**1 prk (à 150 g) leppäsavu-
kalaa paloina öljyssä**

½ ruukkua ruohosipulia

½ dl kevytmajoneesia

1 tl sitruunanmehua

1 porkkana

100 g kurkkua

1 avokado

1-2 tl wasabitahnaa

LISÄKSI

soijakastiketta

wasabitahnaa

sushi-inkivääriä (säilyke)

VINKKI

Katso videolta,
kuinka sushit synty-
vät. Yhteishyvä.fi:
maki-sushit

► Huuhtelee riisiä siivilässä juoksevan kylmän veden alla, kunnes vesi on kirkasta. Kaada riisi kattilaan ja lisää kylmä vesi. Kuumenna kiehuvaan ja alenna lämpöä. Kypsennä riisiä kannen alla miedolla lämmöllä sekoittamatta 12 minuuttia tai pakkauksen ohjeen mukaan. Siirrä kattila pois liedeltä ja anna riisin hautua kannen alla 10 minuuttia.

► Mittaa etikka, sokeri ja suola kulhoon ja sekoita, kunnes ainekset ovat liuennet. Levitä riisi laakealle vadille ja valuta etikkaseos tasaisesti päälle. Sekoita puuhaarukalla leikkaavin vedoin. Älä sekoita liikaa, jotta riisin rakenne pysyy ehjänä. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

► Valuta kala hyvin ja hienonna ruohosipuli. Sekoita ne majoneesin ja sitruunanmehun kanssa.

► Pese ja kuori porkkana. Leikkaa se 3 cm:n pituisiksi tikkuiksi ja keitä vähässä vedessä puolikypsiksi, noin 5 minuuttia. Valuta ja anna jäähtyä. Huuhtelee kurkku ja leikkaa tikkuiksi. Halkaise avokado, poista kivi ja kuori. Viipaloi avokado.

► Aseta leväarkki bambumatolle kiiltävä puoli alaspäin. Levitä riisiä kostutetuun käsin ohueksi kerrokseksi arkille niin, että riisi peittää 2/3 arkista. Sipaise riisin keskelle ohut wasabi-viiva ja sen päälle vanaksi 1/5 kalatäytteestä. Asettele kasviksia päälle. Kääri bambumaton avulla tiukaksi rullaksi. Jos arkin reuna ei tartu kiinni, kostuta sitä kevyesti. Tee loput rullat samoin kasviksia vaihdellen.

► Viipaloi rullat terävällä kostutetulla veitsellä. Tarjoa sushit soijakastikkeen, wasabin ja inkiväärin kanssa.





KEIKAUTETTU MANGO-JUUSTOKAKKU

Näyttää perinteiseltä kahvikakulta, mutta onkin keksipohjainen keikauskakku, jonka samettinen juustotäyte saa huokailemaan ihastuksesta.

20 PALAA
1 ½ t + hyittyminen 1 vrk

POHJA
250 g digestivekeksejä
1 dl vehnä jauhoja
125 g voita tai margariinia
½ rkl öljyä vuokaan
TÄYTE
1 rs (200 g) tuorejuustoa
(maustamatonta)
1 prk (200 g) mangorahkaa
1 prk (150 g) ranskan-
kermaa 18 %
½ tlk (250 ml) mango-
sosetta
3 kananmunaa
¾ dl sokeria
½ dl perunajauhoja
2 rkl sitruunanmehua
2 tl vaniljasokeria
LISÄKSI
½ tlk (250 ml) mango-
sosetta

1. Murskaa keksit hienoksi muruksi monitoimikoneessa tai kaulimella vahvassa muovipussissa. Sekoita jauhot keksimuruihin. Sulata rasva ja sekoita se keksijauhoseokseen.

2. Painele keksiseos öljytyn rengasvuokaan (vet. 1,8 l) pohjalle ja reunoille.

3. Sekoita täytteen ainekset keskenään. Kaada vuokaan. Paista 175-asteisen uunin alimmalla tasolla noin 50 minuuttia. Jos pinta tummuu liikaa, peitä foliolla.

4. Jäähdytä kakku huoneenlämpöiseksi. Peitä vuoka ja anna kakun tekeytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Pidä vuokaa noin puoli tuntia huoneenlämmössä ja koputtele sitä kevyesti ennen kuin kumoat kakun tarjoilulautaselle. Näin kakku irtaoo vuoasta helpommin. Käytä tarvittaessa irrottamisessa apuna esimerkiksi pientä silikonista lastaa. Tarjoa kakku mango-oseen kanssa.



PÄÄSIÄIS- MENU

TÄYTETYT
KANANMUNAT
SALAATTIPEDILLÄ

KERMAINEN
UUNILOHI JA YRTTI-
PERUNAMUUSI

KEY LIME PIE

YRTTI- PERUNAMUUSI

Mausta perunamuusi lempiyrtillesi. Lisää muusiin hienonnettua yrttiä 1–2 rkl/annos. Resepti: Yhteishyvä.fi

VIHERSALAATTI JA PASSIONVINEGRETTI

Kata alkupalaksi passionilla
piristetty rapea salaatti.

4–5 ANNOTTA
| G | M | K | MU |
15 min

1 ps (100 g) jääsalaattia
1 ps (100 g) friseesalaattia
1 ruukku villirucolaa
PASSIONVINEGRETTI
3 passionhedelmää
3 rkl rypsiöljyä
1–1 ½ tl omenaviinietikkaa
1 tl hunajaa

► Huuhtelee ja kuivaa salaattia, revi suupaloksi ja asettele tarjoiluvadille.
► Huuhtelee ja halkaise hedelmät. Koverra sisus kulhoon. Sekoita muut vinegretin ainekset joukkoon.
► Valuta vinegretti salaatile juuri ennen tarjoamista. Halutessasi koristelee ananaskirsikoilla.

DEVELED EGGS ELI TÄYTETYT KANANMUNAT

Keitä, kuori, koverra ja täytä. Paholaisen munissa maistuu chili.

12 kpl | G | K | M |
30 min

6 kananmunaa
½ dl chilimajoneesia
½ tl omenaviinietikkaa
ruohosipulia
cayennepippuria

► Keitä munat koviksi, 8–10 minuuttia. Jäähdytä niitä hetki kylmässä vedessä. Kuori ja halkaise munat.
► Koverra keltuaiset lautaselle ja soseuta ne haarukalla. Sekoita majoneesi ja etikka keltuaisiin.
► Lusikoi täyte muniin. Koristelee ruohosipulilla ja cayennepippurilla.



KERMAINEN UUNILOHI

Peittele lohi uuniin basilikalla
rikastetun ranskankerman kera.

5 ANNOSTA | G | MU |
30 min

**n. 800 g kirjolohi-
fileetä**
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria
rouhittuna
1 ruukku basilikaa
**1 prk (150 g) raskan-
kermaa 18 %**
1 rkl sitruunanmehua
1 rkl sinappia
1 tl hunajaa
LISÄKSI
broccoliinia
sitruunaviipaleita

- Laita filee leivinpaperille pellille nahka alaspäin. Nypi ruodot tarvittaessa. Mausta lohi suolalla ja pippurilla.
- Hienonna puolet basilikasta ja sekoita se ranskankerman ja mausteiden kanssa. Levitä lohelle. Kypsennä lohta 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Lisää huuhdellut broccoliinit pellille kypsennyksen puolivälissä.
- Koristele lopulla basilikalla ja sitruunalla.



KEY LIME PIE

Lennä makumatkalle Floridaan
leipomalla jälkiruoaksi aito
amerikkalainen limepiiras.

10 PALAA
30 min + tekeytyminen 2 t

POHJA
200 g digestivekeksejä
75 g voita tai margariinia
TÄYTE
3–4 limeä
5 keltuaista
**1 prk (397 g) kondensoitua
maitoa (makeutettua)**
LISÄKSI
1 dl kuuhu- tai vispikermää
1 lime

- Hienonna keksit. Sulata rasva ja sekoita se keksimuruhiin. Painele seos piirakkavuon (halk. 25 cm) pohjalle

ja reunoille. Paista pohjaa 175-asteisessa uunissa noin 8 minuuttia.

► Pese limet. Raasta niistä 1 rkl kuoriraastetta ja purista 1 dl mehua. Vaahdota keltuaiset ja kondensoitu maito sähkövatkaimella kuohkeaksi, noin 2 minuuttia. Vatkaa limen mehu ja kuori seokseen.

► Kaada täyte keksipohjalle ja tasoita pinta. Kypsennä 175-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia. Täyte saa jäädä hieman pehmeäksi, sillä se jämäköityy jäähtyesään. Siirrä jäähtynyt piirakka jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.

► Koristele kermavaahdolla, limeviipaleilla ja raastetulla limenkuorella.



PÄTKISKAKKU

Kruunaa minttusuklainen
moussekakku suklaavalumilla
ja raikkailla marjoilla.

12 PALAA
2 t + hyytyminen 6–12 t

POHJA
2 ½ dl vehnä jauhoja
½ dl tummaa kaakaojauhetta
2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta
100 g voita tai margariinia
2 kananmunaa
1 dl kiehuvaa vettä

MOUSSETÄYTE
1 ½ ps (à 140 g) suklaapaloja
(Pätkis Bites)
2 rs (à 200 g) maustamatonta
tuorejuustoa
½ dl tomosokeria
1 prk (2 dl) vispikermää
SUKLAAVALUMAT
50 g tummaa suklaata
¾ dl vispi- tai kuohukermää
LISÄKSI
2 tl rypsiöljyä vuokaan
½ dl maitoa kostutukseen
½ ps (à 140 g) suklaapaloja
(Pätkis Bites)
ananaskirsikoita,
mansikoita ja minttua

► Asettele irtopohjavuonan
(halk. 20 cm) pohjalle leivin-
paperi ja öljyä (1 tl) reunat.

Sekoita kuivat aineet kulhossa.
Sulata rasva. Riko munat jauho-
seokseen, lisää rasva ja sekoita
puuhaarukalla. Lisää vesi ohue-
na nauhana koko ajan sekoitta-
en. Kaada taikina vuokaan.
Paista 175-asteisen uunin alata-
solla 30–35 minuuttia. Anna
kakun jäähtyä huoneenlämpöi-
seksi, irrota vuoasta ja leikkaa
kahdeksi kerrokseksi.

► Valmista täyte. Säästä ½
pussillista Pätkis-paloja koriste-
luun. Kaada loput lautaselle ja
pehennä mikrossa sulatus-
teholla (350 W) noin minuutti.
Vatkaa suklaa, tuorejuusto ja
tomosokeri keskenään. Vatkaa
kerma löysäksi vaahdoksi ja
lisää seokseen.

► Öljyä pestyn vuoan reunus ja
laita se tarjoiluvadille. Aseta
kakkukerros renkaaseen leik-
kuupinta ylöspäin, kostuta
puolella maidosta ja levitä
puolet täytteestä kakulle. Lisää
toinen kakkukerros, kostuta ja
levitä loppu täyte tasaisesti
päälle. Peitä kakku ja hyydytä
jääkaapissa 6–12 tuntia.

► Irrota reunus kakun ympäril-
tä. Paloittele tumma suklaa
kattilaan ja lisää kerma. Sulata
lieden miedoimmalla teholla
välillä sekoittaen, kunnes kuor-
rute on tasaista. Tee valu-
mat teelusikalla kakun
reunoille ja levitä kuorru-
tetta pari senttiä myös
kakun päälle. Jos kuorru-
te valuu lautaselle asti,
jähdytä hetki. Anna jäh-
mettyä kylmässä noin 5 mi-
nuuttia. Koristele kakku suklaa-
paloilla, ananaskirsikoilla, man-
sikoilla ja mintulla.

