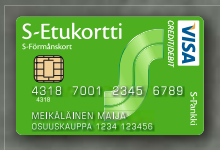


yhteishyvä



Ruoka

TOUKOKUU 2014

Mehevät
klassikko-
leivät

Parsa-
risotto

Oliivitietoa

Juhliin
suupaloja &
buffettitarjoilua



Kakuissa sitruunaa
ja appelsiinia



yhteishyvä.fi



Suupaloja juhlapöytään

Cocktailpalat ovat kätevää vierastarjottavaa, koska ne voi koota valmiiksi hyvissä ajoin, eikä tarjoiluun tarvita kuin pienet lautaset.

Juustopallerot

20 kpl

100 g valkosipulituorejuustoa
100 g maustamatonta tuorejuustoa
150 g emmentaljuustoraastetta tai murennettua sinihomejuustoa
(tilkka makeaa jälkiruokaviiniä)
Pinnalle retiisisilppua
pähkinärouhetta
persilja-ruohosipulisilppua

Sekoita juustot keskenään sähkövatkaimella. Mausta halutessasi tilkalla makeaa viiniä. Pyörittele juusto pieniksi palloiksi ja pane hetkeksi jääkaappiin. Silppua erikseen retiisit ja persilja-ruohosipuli. Siirrä ne sekä pähkinärouhe lautasille. Kierrittele pallerot silpuissa.



Voitaikinataskut

24 kpl

- 1 pkt (250 g/4 kpl) kaulittuja
lehtitaikinalevyjä
1 kananmuna
2 rkl unikon- tai seesaminsiemeniä

Täyte

- 200 g maksapasteijaa
1/2 dl kermaa
1 herkkukurkku

Sulata taikinalevyt leivinpaperin päällä. Leikkaa jokainen levy kuudeksi neliöksi. Sivele neliöt vatkatulla munalla ja ripottele pinnalle siemeniä. Paista 225-asteisen uunin keskitasolla 8–10 minuuttia. Anna neliöiden jäähtyä ja halkaise ne. Pehmennä maksapasteijaa kermalla. Hienonna kurkku ja lisää joukkoon. Lusikoi seosta pohjien päälle ja paina päälle kansi. Kiinnitä cocktailtikuilla.

Kinkku-melonisuupalat

25–30 kpl

- 300 g ilmakeivattua kinkkua
250 g pieniä kirsikkatomaatteja
1/2 vesimelonia
1 ruukku basilikaa

Lisäksi cocktailtikuja

Leikkaa meloni parin sentin kuutioiksi. Leikkaa kinkkupalat kolmeen osaan ja taittele pakettiksi. Pane melonipalojen päälle basilikanlehti, kinkkua ja tomaatti. Kiinnitä tikuilla.



Lohihyrrät

25 kpl

- 400 g kylmäsavu- tai graavilohiviipaleita
2 rkl sitruunamehua
150 g maustamatonta tuorejuustoa
3 rkl ranskankermaa
3 rkl hienonnettua tilliä

Tarjoiluun

ruisleipää

Peitä leikkuulauta muovikelmulla. Asettele lohiviipaleet hieman limit-täin kelmun päälle suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Sivele lohiviipaleet sitruunamehulla. Pehmennä juusto ranskankermalla. Levitä seos levyn päälle. Ripottele pinnalle tilliä. Kääri lohilevy muovin avulla tiukaksi rullaksi. Pane rulla alumiinifolioon käärittyinä pakastimeen 1–2 tunniksi. Viipaloi hieman kohmeiseksi jäähtynyt rulla. Pane viipaleet pieniin paperi- vuokiin tai tarjoa ruisleivän päällä.

Toukokuussa joka viikko uusi juhlava jälkiruokaresepti.
yhteishyva.fi



Videolla ohje kolmen erilaisen lautasliinamallin taitteluun.

yhteishyvä *live*

Suolaista kahvipöytään

Mehevä suolainen tarjottava on suosittua syötävää kahvipöydässä. Varaa tarjoiluun 2–3 lajia.



Hyydytetty juustokakku

10 annosta

n. 250 g moniviljaleipää
1 dl sulatettua voita
1/2 dl maitoa
Täyte
4 liivatelehteä
200 g yrttituorejuustoa
150 g fetajuustoa
2 dl kermaviiliä
1 dl silputtua ruohosipulia
2 rkl sitruunamehua
1 dl silputtua paprikaa
1 tl mustapippuria
2 dl vispikermaa
Päälle
1/2 kurkkua
oliiveja
salaattia

Peitä irtopohjakakkuvuoan (halk. n. 25 cm) pohja leivinpaperilla. Hienonna leipä kuorineen monitoimikoneessa. Sekoita joukkoon voi ja maito. Pane liivateet pehmenemään kylmään veteen. Silppua paprika ja ruohosipuli. Sekoita tuorejuusto ja kermaviili. Lisää murennettu feta, ruohosipuli ja paprikasilppu. Mausta sitruunamehulla ja pippurilla. Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi. Ota liivateet vedestä ja sulata mikrossa. Lisää liivateliuokseen pari lusikallista juustotäytettä, sekoita ja lisää se juustoseokseen. Kääntelevä sekaan kermavaahto. Mausta tarvittaessa suolalla. Painele noin 2/3 leipäseoksesta vuoan pohjalle, levitä päälle

puolet täytteestä. Ripottele täyteen päälle loppu leipäseos ja kaada pinnalle loppu täyte. Peitä vuoka foliolla ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia. Irrota kakku vuoasta ja siirrä tarjoiluvadille. Halkaise kurkku, poista siemenet ja kuutioi kurkku. Koristele salaattilla, kurkkukuutioilla ja oliiveilla.



Quiche Lorraine

8 annosta

100 g voita
3 dl vehnäjauhoja
1/2 tl suolaa
1/2 dl vettä

Täyte

140-150 g pekonia
1 sipuli
150 g emmentaluustoraastetta
4 kananmunaa
3 dl kermaa
1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 tl timjamia
1/2 dl persiljasilppua

Koristeeksi

paprikaa ja persiljaa

Nypi voi, jauhot ja suola murumaiseksi seokseksi. Lisää kylmä vesi ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Painele taikina irtopohjavuokaan (halk. n. 25 cm) pohjalle ja reunoille. Tee piirakkaan noin 3 cm:n korkuiset reunat.



Pane pohja jääkaappiin siksi aikaa, kun valmistat täytteen. Silppua pekoni ja ruskista se pannulla kevyesti. Siirrä pekonit pois ja kuullota silputtu sipuli pekonin rasvassa. Sekoita munat, juustoraaste ja mausteet kermaan. Ripottele pekonipalat, sipulisilppu ja persilja vuokaan. Kaada päälle kermaseos. Kypsennä piirakkaa 200-asteisen uunin keskiosassa noin 35 minuuttia. Tarkista, onko täyte hyytynyt keskeltä ja jatka kypsennystä tarvittaessa. Koristele halutessasi esim. paprika-suikaleilla ja persiljasilpulla.



Ranskalainen tomaatti-piiras

6 annosta

4 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 tl suolaa
riipaus sokeria
125 g voita
5 rkl kylmää vettä

Täyte

3 rkl dijoninsinappia
3 dl raastettua kermajuustoa
5-7 tomaattia
1 tl kuivattua basilikaa
1/2 tl mustapippuria
riipaus suolaa
2 murskattua valkosipulin-
kynttä
3 rkl oliiviöljyä
3 rkl silputtua basilikaa
(koristeeksi salaatinlehtiä)

Sekoita jauhot, suola ja sokeri kulhossa. Nypi sekaan paloiteltu voi. Lisää vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja anna levätä jääkaapissa noin 1 tunti. Leikkaa tomaatit ohuiksi viipaleiksi. Sekoita murskatut valkosipulinkynnet öljyyn. Kauli taikina ohueksi pohjaksi voideltuun piirasvuokaan (halk. 25-27 cm). Jätä matalahkot reunat. Levitä pohjalle sinappi ja ripottele päälle juustoraaste. Asettele päälle tomaattiviipaleet. Mausta tomaatit suolalla, basilikalla ja pippurilla. Pirskottele pinnalle valkosipuliöljyä. Paista piirakka 225-asteisessä uunissa noin 20 minuuttia. Tarjoa haaleana. Ripottele pinnalle tarjoiluvaiheessa basilikasilppua ja koristele halutessasi salaatinlehdillä.



Videolla ohje
lasien ja aterimien
kattamiseen.

yhteishyvä *live*

Salaatteja buffettipöytään

Ruokaisa salaatti on helppo valinta juhlapöytään. Tarjoa salaattien seurana tuoretta leipää.

Marinoitu possunfilee salaattipedillä

10 annosta

600 g possun sisäfileetä
2 rkl öljyä
1/2 tl suolaa
1 tl mustapippuria

Marinadi

1 dl öljyä
1/2 dl soijaa
1/2 dl sitruunamehua
1/2 dl persiljasilppua
1/2 tl mustapippuria
1 tl siirappia
1 tl rosmariinia
1 tl timjamia

Salaattipohja

1 ruukku jääsalaattia
1 ruukku tammenlehtisalaattia
1 ruukku rucolaa
1 hunajameloni
persiljaa

Ota possunfileet huoneenlämpöön puoli tuntia ennen kypsennystä. Ruskista fileet kuumalla pannulla öljyssä. Pane fileet uunivuokaan, mausta suolalla ja pippurilla. Työnnä paistomittari fileeseen ja kypsennä 150-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia tai kunnes mittari näyttää 68 astetta. Anna lihan seistä leivinpaperiin käärittynä parikymmentä minuuttia. Sekoita marinadi. Viipaloi liha ja pane viipaleet reunalliseen vuokaan limittäin. Kaada päälle marinadi. Anna maustua vähintään 4 tuntia tai seuraavaan päivään. Nosta viipaleet vadille salaattien päälle. Kuutioi meloni ja lisää salaatin päälle. Silppua lihan päälle persiljaa.





Couscous-kasvissalaatti

10 annosta

- 5 dl couscousia
- 2 rkl öljyä
- 1 iso parsakaali
- 1 kurkku
- 250 g kirsikkatomaatteja
- 100 g vihreitä oliiveja
- 1 dl persiljasilppua
- 1-2 punasipulia
- 1 iso kerä jäävuorisalaattia

Kastike

- 4 rkl öljyä
- 2 sitruunan mehu
- 2 tl minttua
- 2 tl juustokuminaa
- 1 tl suolaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 1/2 tl mustapippuria

Kypsennä couscous pakkauksen ohjeen mukaan, lisää sekaan öljy haarukalla ryynejä pöyhien. Jaa parsakaali pieniksi kukinnoiksi ja höyrytä juuri ja juuri kypsäksi vähässä suolalla maustetussa vedessä. Kaada siivilään ja jäähdytä kylmällä vedellä. Halkaise

kurkku ja poista siemenet lusikalla. Kuutioi kurkku, puolita tomaatit ja viipaloi oliivit. Silppua persilja ja punasipuli. Pane ainekset kulhoon. Sekoita kastikeainekset keskenään ja kaada kulhoon. Revi salaatti laakean tarjoiluvadin pohjalle ja lisää päälle couscous-kasvisseos.



Pasta-lohisalaatti

12 annosta

- 500 g penne-pastaa
- Kastike**
- 1 1/2 dl rypsiöljyä
- 1 1/2 dl oliiviöljyä
- 1 dl valkoista balsamicoa tai valkoviinietikkaa

- 1 sitruunan mehu
- 1 ruukku basilikaa
- 2 murskattua valkosipulinkynttä
- 2 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- Salaattiin**
- 300 g kylmäsavulohta
- 2 nippua retiisejä
- 1 nippu tilliä
- 1 kurkku
- 4 rkl kapriksia

Keitä pasta kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta hyvin. Mittaa öljyt kulhoon ja puserra sekaan valkosipulinkynnet. Lisää viinietikka, sitruunamehu, silputtu basilika ja mausteet. Sekoita kastike haalean pastan joukkoon. Anna maustua kylmässä vähintään 2 tuntia. Tähän asti voit tehdä salaatin valmiiksi jo edellisenä päivänä. Leikkaa lohiviipaleet suikaileiksi. Viipaloi retiisit, kuutioi kurkku ja silppua tilli. Sekoita ainekset pastan joukkoon. Ripottele pinnalle kapriksia ja tillisilppua.

Kakkuja onnenpäiviin

Kakku on juhlapöydän kuningatar.





Mehevä appelsiinikakku

8 annosta

200 g voita
2 dl sokeria
3 kananmunaa
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria

Kostutus

2 appelsiinin mehu
1/2 dl sokeria

Täyte

2 liivatelehteä
200 g mangotuorejuustoa
1-2 rkl sitruunamehua
2 dl vispikermää

Pinnalle

2 appelsiinia
2 dl vispikermää
1 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria

Voitele ja korppujauhota pitkulainen kakkuvuoka (1,5 l). Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat hyvin vatkatun ja sitten yhdistetyt kuivat aineet. Kaada taikina vuokaan ja paista 175-asteisessä uunissa noin 40 minuuttia. Tarkista kypsyyt kakun keskeltä. Anna kakun jäähtyä hetki ennen kumoaamista. Leikkaa kakku 2-3 levyyn. Liuota sokeri appelsiinimehuun. Pane

liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Notkista tuorejuusto puuharukalla. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita tuorejuustoon. Mausta seos sitruunamehulla. Ota liivateet vedestä ja sulata ne mikrossa. Lisää liuokseen lusikallinen täytettä ja kääntelee seos täytteeseen. Kostuta pohjalevy appelsiinimehulla. Levitä päälle joko koko täyte tai puolet siitä. Nosta päälle seuraava kakkulevy ja kostuta. Kääri kakku tuorekelmuun ja anna tekeytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia, mieluiten seuraavaan päivään. Vatkaa kerma vaahdoksi sokereiden kanssa ja pursota tai levitä vaahto kakun reunoille. Leikkaa appelsiinit kalvottomiksi lohkoiksi ja pane lohkot kakun pinnalle.

Marenki-sitruunarulla

8 annosta

75 g kuorittuja manteleita
1 rkl maissitärkkelystä
1 rkl sitruunamehua
4 valkuaista
1 3/4 dl sokeria
Täyte
4 keltuaista
3/4 dl sokeria
1 sitruunan raastettu kuori
1 dl sitruunamehua

1 rkl maissitärkkelystä
1 dl vettä
10 g voita
Pinnalle
2 dl vispikermää
1 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria

Kuumenna uuni 150-asteiseksi. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Paahda manteleita uunissa 7-10 minuuttia. Murskaa mantelit. Sekoita maissitärkkelys sitruunamehuun. Vatkaa valkuaiset hyväksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen samalla vatkatun. Lisää mantelirouhe ja maissitärkkelysseos ja kääntelee kevyesti vaahtoon. Levitä marenki varoen leivinpaperin päälle noin 30 x 25 cm:n levyksi. Kypsennä 25 minuuttia. Kumoa pohja lämpimänä toisen leivinpaperin päälle, irrota pohjapaperi ja anna pohjan jäähtyä. Mittaa täyteainekset voita lukuun ottamatta kattilaan. Kuumenna koko ajan sekoittaen keskilämmöllä, kunnes seos kiehahtaa. Hauduta sekoitellen pari minuuttia. Ota kattila liedeltä, sekoita täytteeseen voi ja anna jäähtyä. Levitä täyte pohjan päälle ja kääri rullaksi. Vatkaa kerma sokereiden kanssa vaahdoksi ja levitä tortun päälle.

VALMISTA VIKKELÄSTI

Arki sujuu vokaten

Vokkaaminen on helppoa
ruoanlaittoa. Pelkistä kasviksistakin
syntyy verraton ateria.





Nasi goreng

4 annosta

- 1 pieni sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1-2 tl hienonnettua inkivääriä
- 1/2 tl chilirouhetta
- 300 g suikaloitua broileria
- 3 rkl öljyä
- 4 dl keitettyä riisiä
- 1/2 punaista paprikaa
- 1 dl pakasteherneitä
- 1 rkl makeaa soijaa
- 1 tl suolaa
- mustapippuria
- 3-4 kananmunaa

Silppua sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuutioi paprika. Kuumenna öljy vokissa tai isolla pannulla. Paista hetki sipuleita, inkivääriä ja chilirouhetta. Lisää broilerisuikaleet ja paista kypsiksi. Lisää riisi, paprikakuutiot ja herneet. Paista, kunnes riisi saa vähän väriä. Mausta soijalla, suolalla ja pippurilla. Riko munat pannuun ja sekoita, kunnes munat juuri ja juuri kypsyvät.

Kasvis-possuvokki

4 annosta

- 1 l suikaloituja kasviksia (esim. porkkanaa, paprikaa, kaalia, sipulia, kesäkurpitsaa, chiliä)
- 1 rkl hienonnettua valkosipulia
- 1 rkl hienonnettua inkivääriä
- 300-400 g porsaansuikaleita
- 3 rkl öljyä
- 1 dl makeaa chilikastiketta
- 1/2 dl soijaa



Pakastekalavokki

2 annosta

- 200 g pakasteseitiä
- 1 ps (400 g) vakkivihanneksia
- 2 rkl öljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl soijaa
- 2 rkl tillisilppua
- 1/4 tl suolaa
- 1/4 tl mustapippuria
- tilliä

Ota seitipakkauksesta kaksi annospalaa ja leikkaa ne kohmeisina kuutioiksi. Paista palat kypsiksi ja kauniin värisiksi öljyssä. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla. Ota kala pois pannulta. Lisää vähän öljyä ja paista vihannekset. Mausta soijalla. Lisää kalapalat vihanneksen päälle kuumenemaan hetkeksi. Silppua pinnalle tilliä.



- 1/2 tl mustapippuria
- 1/2 tl suolaa

Kuumenna öljyssä hetki valkosipulia ja inkivääriä, lisää kasvikset ja paista sekoittellen kahdessa erässä juuri ja juuri kypsiksi. Nosta kasvikset pois vokista. Lisää öljyä ja paista porsaansuikaleet kypsiksi. Kaada pannulle chilikastike ja soija, mausta suolalla ja pippurilla. Kääntelee kasvikset lihan joukkoon ja kuumenna nopeasti. Tarjoa lisänä riisiä tai nuudeleita.



Mausteinen kaalivokki

4 annosta

- 300 g kaalia
- 1-2 porkkanaa
- 1 pieni sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 cm:n pala inkivääriä
- 1 punainen chili
- 2 tl juustokuminaa
- 1 tl korianteria
- 1 tl currya
- 3 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria
- 1 rkl voita
- 50 g manteleita
- Lisäksi**
- 2 dl turkkilaista jogurttia
- riipaus suolaa
- 1 rkl sitruunanmehua

Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi, kuori ja viipaloi porkkanat. Suikaloi sipulit, hienonna valkosipulinkynnet ja viipaloi chili. Kuori ja hienonna inkivääripala. Paahda mantelit kuivalla pannulla. Kuumenna öljy vokissa. Kuumenna mausteita hetki, kunnes kaali pehmenee. Lisää tarvittaessa pannulle vähän vettä. Viimeistelee ruoka voilla ja lisää pinnalle mantelit. Tarjoa lisänä suolalla ja sitruunalla maustettua jogurttia ja leipää.

Konstailemattomat klassikkoleivät

Mehevä leipä maistuu
vaikkapa iltapalaksi
ja sen kehtaa tarjota
vieraillekin.

Toast Skagen

2 annosta

- 2-4 viipaletta paahtoleipää
- 1 rkl voita
- 180 g isoja katkarapuja
- 2 rkl majoneesia
- 2 rkl ranskankermää
- 1/2 tl sinappia
- 2 tl sitruunamehua
- 2 rkl tillisilppua
- 1/4 tl suolaa
- musta- tai roseepippuria
- 4 sitruunaviipaletta

Sulata katkaravut siivilässä. Sekoita kastike majoneesista ja ranskankermosta. Mausta sinapilla, sitruunalla, tillisilpulla ja suolalla. Poista leivistä halutessasi kuoret. Pieniä pyöreitä leipiä saa kätevästi leikattua lasia muottina käyttämällä. Paista leivät molemmin puolin voissa. Sekoita katkaravut kastikkeeseen. Kokoa leivät ja rouhi pinnalle pippuria. Koristele sitruunalla ja tillillä.





Tomaatti-bruschettat

2-4 annosta

2-4 viipaletta edellispäiväistä

hiivaleipää

1 rkl öljyä

Tomaattiseos

250 g kirsikkatomaatteja

8-10 basilikanlehteä

1 valkosipulinkynsi

2 rkl oliiviöljyä

ripaus suolaa ja sokeria
mustapippuria

Pilko tomaatit neljään osaan ja pane kulhoon. Lisää sekaan silputtu basilika ja hienonnettu valkosipulinkynsi. Mausta kevyesti suolalla ja sokerilla. Kääntelee sekaan öljy. Paista leipäviipaletit rapeiksi öljyssä. Lusikoi päälle tomaattiseos ja pyöräytä pinnalle mustapippuria.



Croque Monsieur

2 annosta

4 viipaletta paahtoleipää

2 rkl ranskankermaa

1 rkl sinappia

2-4 viipaletta kinkkua

1 dl juustoraastetta

1/2 maustekurkkua

Paistamiseen

1 rkl öljyä

1/2 rkl voita

Voitele paahtoleivät sinappi-ranskankermaoseksella. Peitä puolet leivistä kinkulla, juustoraasteella ja maustekurkkuviipaleilla. Nosta toiset leivät kansiksi ja paina ne vastakkain. Kuumenna paistin- tai parilapannu, lisää voi ja öljy ja paista leivät miedolla lämmöllä kauniin ruskeiksi ja sisältä kuumiksi. Puolita leivät ja tarjoa salaatin kanssa.



Munakokkeli-anjovis-leivät

4 annosta

4 viipaletta ruisleipää

8-12 anjovisfileetä

2 rkl silputtua ruohosipulia
(kapriksia)

1 1/2 rkl voita

Munakokkeli

1 rkl voita

4 kananmunaa

1 dl kermamaitoa

1/2 tl suolaa

mustapippuria

Tee munakokkeli. Sekoita munat, kerma ja mausteet keskenään. Sulata rasva kattilassa ja kaada munaseos kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä samalla seosta sekoitellen. Kun seos on hyytynyt, mutta vielä kosteaa ja kermaista, ota kattila pois levyltä. Paista leivät voissa ja nosta lautasille, lusikoi päälle munakokkeliä, lisää pinnalle anjoviksia, ruohosipulisilppua ja koristelee halutessasi kapriksilla.

Tervetuloa suomalaisen ruokakeskustelun areenalle saamaan tietoa ja vaikuttamaan. Tekstien takana ovat S-ryhmän ruokakaupan asiantuntijat sekä vierailevat kynäilijät ruokamaailman muilta alueilta.

www.patarumpu.fi



Patarumpu | SUOMALAISTA RUOKAKESKUSTELUA

KLASSIKKO

Parsarisotto

Tuore parsa höystää täyteläisen risoton. Nauti sellaisenaan tai tarjoa vaikkapa lohen kanssa.



Parsarisotto

4 annosta

500 g parsaa
8 dl vettä
1 tl suolaa
1/2 tl sokeria
4 dl risottoriisiä
1 sipuli
1/2 tl raastettua sitruunankuorta
1 rkl voita
1 rkl öljyä
8 dl parsan keitinlientä
2 dl valkoviiniä
1 kasvis- tai kanaliemikuutio

1 dl raastettua parmesaani-
tyyppistä juustoa
(esim. Grana Padano)
25 g voita
mustapippuria
basilikasilppua



Oman myymäläsi hinta- ja valikoimatiedot löydät Foodie.fm -palvelusta, jossa näet myös tuotetiedot ja lisäksi siellä voit tehdä ostoslistan.



1

Kuori parsat varoen. Leikkaa tyvestä tarvittaessa pala pois.



2

Keitä parsat suolalla ja sokerilla maustetussa vedessä juuri ja juuri kypsiksi. Säästä liemi. Paloittele parsat.



3

Silppua sipuli, raasta sitruunan kuori ja mittaa riisi valmiiksi.



4

Kiehauta liemi ja viini. Kuullota sipuli ja sitruunankuori voi-öljyseoksessa. Lisää riisi ja kuumenna sekoitellen, kunnes riisi muuttuu läpikuultavaksi. Lisää lientä kauhallinen kerrallaan kypsyvän riisin joukkoon.



5

Kun riisi on juuri ja juuri kypsää, lisää sekaan parsapalat. Lisää lopuksi voi ja parmesaaniraaste. Tarkista suolan määrä.



6

Anna risoton makujen tekeytyä hetki kannen alla ja annostele se sitten syville lautasille. Koristele basilikalla ja parmesaaniraasteella. Rouhaise pinnalle mustapippuria.

Monenlaisia oliiveja

Oliivipuulajikkeita on olemassa satoja. Kaupassa myytävien oliivien makuun vaikuttavat sekä lajike, sadonkorjuun ajankohta että oliivien jälkikäsittely.



Oliivipuita on viljelty jo tuhansia vuosia ennen ajanlaskumme alkua. Öljypuuta kasvatetaan siitä saatavan puuaineksen, oliivien ja niistä saatavan öljyn sekä myös lehvien vuoksi. Koko puu voidaan hyödyntää. Pääosa maailman oliivilehdoista sijaitsee Välimeren alueella. Yhdestä puusta saadaan vuodessa keskimäärin 22 kiloa oliiveja. Vain muutama prosentti oliiveista jatkojalostetaan sellaisenaan syötäväiksi, lopuista puristetaan öljyä.

Oliivit ovat luonnostaan kitkeriä, mutta kun ne käytetään eli fermentoidaan ja marinoidaan, kitkeryys katoaa ja oliiviin kehittyy herkullisia maku- vivahteita. Käyminen tekee oliiveista myös säilyviä. Oliivin väri kertoo, missä kypsyyssasteessa se on kerätty. Vihreät oliivit ovat vielä hieman raakoja, tummat kypsänä korjattuja. Tasaisen mustat oliivit ovat värjättyjä.

Oliiveja myydään sekä suolaliemeen että öljyyn säilöttyinä. Öljyyn on usein lisätty mausteeksi yrttejä. Sekä vihreitä että tummia oliiveja saa kivettöminä ja kivellisinä. Täytettyihin oliiveihin käytetään esimerkiksi paprikaa, mantelia, anjovista ja valkosipulia. Säilykeoliivit säilyvät huoneenlämmössä. Avattuna ne pitää säilyttää jääkaapissa siten, että liemi peittää oliivit. Älä siis kaada lientä pois avatusta purkista. Avatusta peltitölkistä säilykkeet kannattaa siirtää muuhun astiaan.

Oliivit kuuluvat olennaisena osana moniin klassikkoruokiin kuten kreikkalaiseen maalaissalaattiin, Nizzan salaattiin ja italialaiseen focaccia-lei-

pään. Marokkolaista sitruunakanaa ja espanjalaista tapas-lautasta ei voi kuvitellakaan ilman oliiveja. Oliiveja kannattaa myös lisätä makua antamaan ihan tavalliseen kotiruokaan. Esimerkiksi lihapullataikina, kalakeitto, kermaviilikastike ja vaikkapa porkkanaraaste saavat oliiveista mukavan makulisän.

Vinkki

Näin poistat kivet kätevästi oliiveista: Pane oliivit työpöydälle ja paina ne rikki kämmenellä siten, että oliivit halkeavat. Poista kivet.



Oliivitahna eli tapenade

100 g	kivettömiä oliiveja
1-2 rkl	kapriksia
2 rkl	oliiviöljyä
1 tl	sitruunamehua
1/4 tl	mustapippuria
(1/2	valkosipulinkynttä)

Pane oliivit, kaprikset, öljy ja sitruunamehu tehosekoittimeen tai valmista tapenade käsin morttelissa tahnaiksi hiertäen. Mausta mustapippurilla ja halutessasi valkosipulilla. Tarjoa alkupalana vaalean leivän kanssa. Tapenadea voi myös käyttää mausteena esimerkiksi pata- ja pastaruoissa ja sitä voi sivellä kerroksen uunikalan pintaan.

Marinoidut oliivit

200 g	vihreitä kivettömiä oliiveja
1 tl	provincen yrttiseosta
1 tl	sormisuolaa
3	valkosipulinkynttä
	sitruunaviipaleita
	oliiviöljyä

Pane oliivit, viipaloidut valkosipulinkynnet, sitruunaviipaleet ja mausteet lasipurkkiin. Kaada päälle öljyä niin, että ainekset peittyvät. Anna maustua jääkaapissa 2-3 päivää. Tarjoa patonkiviipaleen päällä cocktailtikulla kiinnitettynä.