

YHTEISHYVÄ ruoka

6 | 2018

RESEPTIT
TESTATTU
TOIMIVIKSI

PIKARUOKAA RIPPEISTÄ

KASVISLETUT
JOULU-
LAATIKOISTA

RENNOMPI JOULU

PINKKI PERUNA-
SALAATTI JA
RUBIINILOHI

3x

JOULUINEN
JUUSTOKAKKU

*Mikä
herkku!*

ROCKY ROAD -JÄÄDYKE
KRUUNAA JUHLAILLAN

LASTEN SUOSIKIT

NAKKIKRANSSI
JA BROILERI-
NACHOVUOKA

yhteishyvä.fi
tuhansia reseptejä

HELPOSTI PARASTA PÖYTÄÄN

Näissä näyttävissä tarjottavissa piilee oikotie rentoon jouluihin. Valitse sopivat ruoat omaan makuusi tai kokkaa koko satsi.

RESEPTIT TAINA SALOVAARA JA
ANU BRASK KUVAT PIIA ARNOULD

Graavilohi italialaisittain

6 ANNOSTA | G | MU |

Tarjoa graavilohi tänä vuonna suomalais-italialaiseen tyyliin carpacciona.

2 pkt (à 150 g)
graavilohiviipaleita
50 g parmesaanijuustoa
1 ruukku tilliä
1 prk (120 g) smetanaa
1 rkl sitruunamehua
½ tl raastettua sitruunan kuorta
1 tl roseepippureita

- Raasta parmesaani hyvin hienoksi. Säästä 1–2 rkl raastetta ja muutama tillinoksa koristelua varten. Hienonna loppu tilli.
- Sekoita parmesaaniraaste, tillisilppu ja smetana. Mausta sitruunamehulla ja kuoriraasteella.
- Sipaise laakea tarjoilulautanen kevyesti öljyllä. Levitä lohiviipaleet lautaselle. Lisää kastikenokareita sinne tänne. Koristele parmesaaniraasteella, tillillä ja roseepippureilla.

G gluteeniton
M maidoton
MU munaton
K kasvis
VE vegaaninen

Reseptien ravintosisällöt:
yhteishyvä.fi

Vinkki

Tyylikäs alkuruoka syntyy nopeasti valmiista graavilohiviipaleista.

Raikas poroalkupala

6-8 ANNOSTA | MU |

Voit valmistaa alkupalajäädyn jo viikkoa aikaisemmin pakastimeen. Viipaloit leivän päälle hetki ennen tarjoilua.

1 pkt (100 g) poron kylmäsavupaistirullaa
½ ruukkua ruohosipulia
1 dl kuohukermaa
1 rs (200 g) maustamatonta tuorejuustoa
1 rkl sitruunamehua
½ tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria

LISÄKSI

rieskaa tai ruisleipää
puolukoita (pakaste)
ruohosipulia

- Hienonna poronpaisti ja silppua ruohosipuli. Vaahdota kerma. Notkista tuorejuusto toisessa kulhossa sähkövatkaimella. Sekoita kaikki jäädyn ainekset.
- Lusikoi jäädysesos leivinpaperipalalle. Muotoile se paperin avulla 3-4 cm:n paksuiseksi pötköksi. Sulje paperin päät kiertämällä, kääri folioon ja pakasta.
- Ota jäädypaketit huoneenlämpöön noin 25 minuuttia ennen viipaloitinta.
- Leikkaa rieskat tai leivät noin 5 cm:n paloiksi. Paahda halutessasi pannulla. Leikkaa jäädyn viipaleita leipäpalojen päälle. Koristele puolukoilla ja ruohosipulilla.



Vinkki
Leikkaa rieskat
piparkakkumuoteilla.
Kuutioi reunapalat
ja paahda rieska-
krutongeiksi.



Mustaherukkasilli

8 ANNOSTA | G | M | MU |

Lado sillipalat mustaherukoiden, punasipulin ja mausteiden kanssa purkkiin ja nauti joulun parhaasta silliherkusta jo seuraavana päivänä.

2 prk (à 275/120 g)
matjessillipaloja
1 ½ dl mustaherukoita (pakaste)
1 dl mustaherukamehu-
tiivistettä
2 rkl punaviinietikkaa
1 rkl siirappia
1 punasipuli
4 timjaminoksa

- Valuta sillipalat siivilässä. Murskaa 1 dl herukoita kevyesti. Sekoita murskatut herukat, mehu-
tiiviste, viinietikka ja siirappi.
- Kuori ja viipaloit punasipuli. Lado sillipalat ja sipuli kerroksit-
tain purkkiin. Kaada liemi päälle,
sulje purkin kansi ja anna sillin
marinoitua vuorokausi jääkaapissa.
- Valuta liemi sillipaloista. Aset-
tele palat vadille. Koristele musta-
herukoilla ja timjaminilla.



Rubiinilohi

4–6 ANNOSTA | G | M | MU |

Granaattiomena maustaa ja koristaa upeasti juhlapöydän kalan.

700–800 g lohifileetä
1 dl lehtipersiljää

MAUSTESEO

1 granaattiomena
1 valkosipulinkynsi
½ dl auringonkukansiemeniä
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl hunajaa
1 tl juustokuminaa
1 tl suolaa
riipaus kanelia

- Säädä uuni 200 asteeseen. Lohko granaattiomena neljään osaan ja irrota siemenet lusikalla kulhoon. Poista mahdolliset valkoiset maltopalat siementen joukosta.
- Laita 1 dl granaattiomensiemeniä sauvasekoittimen kulhoon. Hienonna joukkoon valkosipulinkynsi, lisää auringonkukansiemenet, öljy, hunaja ja mausteet. Soseuta tasaiseksi tahnaksi.
- Nypi lohifileestä mahdolliset ruodot ja laita filee uunivuokaan. Levitä mauste-seos pinnalle ja kypsennä uunissa 15–20 minuuttia fileen paksuudesta riippuen.
- Levitä loput granaattiomensiemenet ja persilja lohien pinnalle ennen tarjoilua.

Pistaasikuorrutettu sisäfilee

8 ANNOSTA | G | M | MU |

Vihreä pistaasi-persiljakuorrutus tekee uunissa paahdetusta naudanfileestä erityisen juhlavan. Tarjoa perunoiden tai laatikoiden kanssa.

800 g naudan sisäfileetä
1 ps (150 g) pistaasipähkinöitä
3 tl rypsiöljyä
2 tl suolaa
1 tl rouhittua mustapippuria
2 rkl sinappia
1 rkl hunajaa
1 ruukku persiljaa

- Ota filee huoneenlämpöön vähintään tuntia ennen kypsennystä. Kuori ja rouhi pistaasipähkinät.
- Säädä uuni 150 asteeseen. Poista kalvot fileen pinnalta varovasti terävärkärkisellä veitsellä. Sipaise pintaan 2tl öljyä ja ruskista liha kauttaaltaan kuumalla paistinpannalla. Hiero suola

ja pippuri pintaan.

- Sekoita sinappi ja hunaja. Levitä seos fileen pintaan. Silppua persilja ja sekoita se pistaasirouheeseen. Lisää 1 tl öljyä ja painele seos fileen pintaan. Paina lihalämpömittari fileen keskelle.
- Kypsennä fileetä uunin keskitasolla 30–40 minuuttia tai kunnes mittari näyttää 54–62 astetta. 54-asteinen filee jää sisältä punertavaksi, 62-asteinen vetäytyy kypsäksi, mutta pysyy mehukkaana.
- Peitä liha foliolla ja anna vetäytyä 20 minuuttia. Leikkaa fileestä noin 2 cm:n viipaleita ja aseta viipaleet tarjoiluvadille.



Vinkki

Fileen sisälämpötila nousee vielä pari astetta uunista ottamisen jälkeen.



Vinkki

Lisää kastikkeeseen ruokalusikallinen piparjuuritahnaa.

Pinkki perunasalaatti

6 ANNOSTA | G | K |

Tarjoo rosollin sijaan pinkistä perunasta ja muista punaisista aineksista koottua suloisen punaista perunasalaattia.

400 g pinkkejä perunoita
½ tl sormisuolaa
2 omenaa (punaista)
2 tl sitruunamehua
2 punasipulia
300 g etikkapunajuuria
5–6 timjaminoksa

KASTIKE

1 dl majoneesia
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 tl viinietikkaa
1 rkl etikkapunajuurten lientä
½ tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria

- Keitä perunat kuorineen kypsiksi. Kuori ja kuutioi jäähtyneinä. Mausta sormisuolalla.
- Kuutioi omenat. Sekoita sitruunamehu omenakuutioiden. Kuori ja suikaloi sipulit. Kuutioi punajuuret.
- Sekoita kastikeaineokset. Laita salaattiainekset tarjolle joko omina ryhminään tai sekoitettuna. Koristele timjamilla ja valuta pinnalle kastikeraitoja. Tarjoo loppu kastike erikseen.

VARTISSA VALMIS

RESEPTIT SUVI RÜSTER KUVA PANU PÄLVIÄ

PIKARUOKAA RIPPEISTÄ

Kokkaa joulupöydän tähteistä välipäiviksi nopeaa arkiruokaa. Paista laatikoiden loppuista mehevät letut, piilota kinkku mausteiseen curryyn ja pyöräytä graavikalasta maukas pikapasta.

Pienet kasvisletut

4 ANNOSTA | K |

Sekoita ylijäänyt joululaatikko lettutaikinaan. Tarjoa lettuset puolukkahillon kanssa.

3 dl peruna-, bataatti- tai lanttulaatikkoa
4 dl maitoa
2 kananmunaa
2 dl vehnäjauhoa
2 rkl rypsiöljyä (suolaa)

LISÄKSI

rypsiöljyä ja/tai voita paistamiseen puolukkahilloa

- Sekoita kasvislaatikko ja maito kulhossa. Lisää kananmunat ja vatkaa tasaiseksi. Sekoita vehnäjauhot ja öljy joukkoon.
- Lisää tarvittaessa tilkka maitoa, jotta saat seoksesta lettutaikinan paksuista. Mausta tarvittaessa ripauksella suolaa.
- Kuumenna lettupannun koloissa tilkka öljyä tai nokare voita. Kaada koloihin noin ½ dl taikinaa. Paista keskilämmöllä, kunnes lettu on reunoilta täysin hyytynyt. Käännä ja paista noin minuutti. Tarjoa puolukkahillon kera.



Lohi-pinaatticarbonara

4 ANNOSTA

Pyöräytä kalapöydän rippeistä ja pakastepinaattista vikkeliä pastakastike.

100–150 g kylmäsavu- tai graavilohta
1 ps (150 g) pakastepinaattia
½ sitruunan kuori
1 dl basilikaa hienonnettuna
1 prk (2 dl) ruokakermaa
2 dl juustoraastetta
2 kananmunaa
½ tl suolaa
250 g nauhapastaa

- Paloittele lohi. Sulata pinaatti mikrossa. Raasta sitruunan kuori. Hienonna basilika.
- Sekoita kulhossa ruokakerma, juustoraaste, kananmunat, suola ja sitruunan kuori. Lisää pinaatti ja lohi.
- Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta ja kaada pasta takaisin kattilaan.
- Sekoita basilika ja pinaatti-lohiseos pastan joukkoon. Siirrä kattila takaisin liedelle ja kuumenna nopeasti sekoitellen. Tarjoa heti.

Vinkki

Tarjoa curry esimerkiksi basmatiriisin tai kuskusin kanssa.

Nopea kinkkucurry

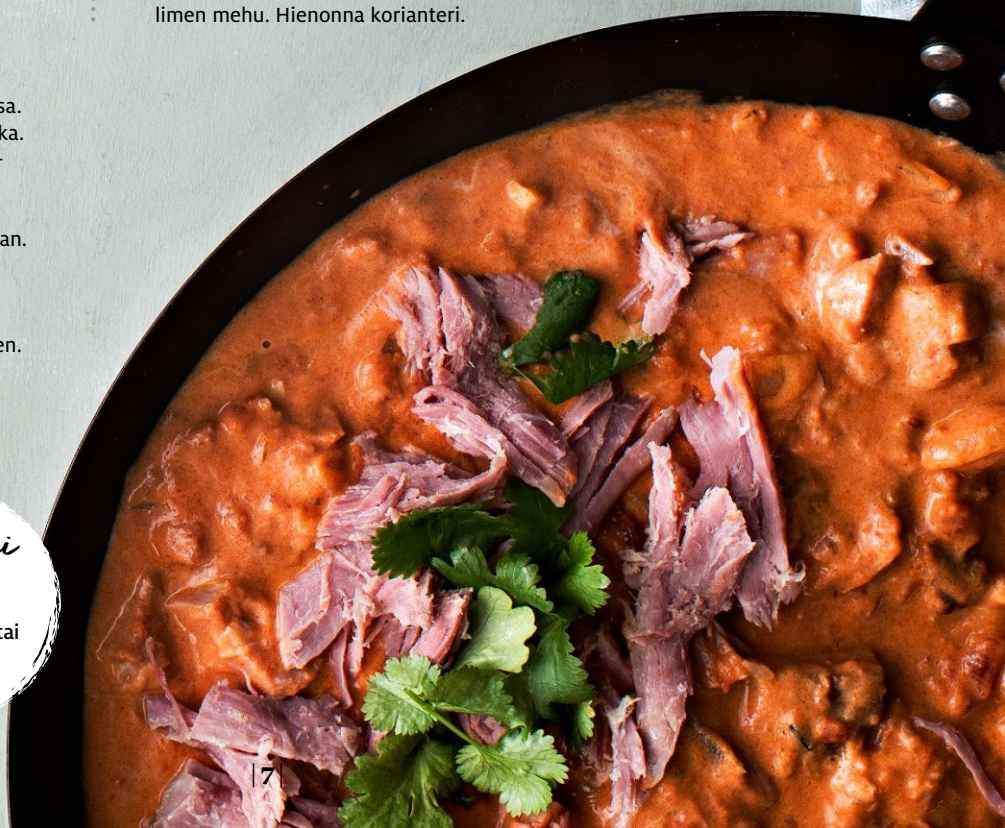
4 ANNOSTA | G | M | MU |

Jalosta joulukinkku tomaattimurskan ja kookoskerman kanssa mausteiseksi intialaiseksi curryksi.

200 g (joulu)kinkkua
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 lime
1 ruukku korianteria
2 rkl rypsiöljyä
1 prk (400 g) tomaattimurskaa
1 prk (200 g) kookoskermaa
2–3 rkl punaista currytahnaa
½ tl suolaa

- Kuullota sipulit ja valkosipuli öljyssä kasarissa tai korkeareunaisella paistinpannalla. Lisää tomaattimurska ja kookoskerma. Mausta currytahnaa, limen mehulla ja suolalla. Hauduta keskilämmöllä 10 minuuttia.
- Sekoita kinkkukuutiot ja korianteri kastikkeeseen. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla.

- Kuutioi kinkku. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Purista limen mehu. Hienonna korianteri.



SATOKAUSI

Vinkki

Tee kerralla isompi satsi ja tarjoa alkupalapöydässä tai salaattissa.

Saariston savuporkkana-leivät

8 ANNOTA | M | MU | VE |

"Porkkanalohi" maistuu graavilohen sijaan alkupalana.

1 kg väriporkkanoita
2 l vettä
½ dl karkeaa merisuolaa
1 savutuspusi

MARINADI

1 dl oliiviöljyä
½ dl sitruunamehua
1 tl suolaa
1 tl sokeria
1 rkl hienonnettua tilliä
½ tl jauhettua maustepippuria

LISÄKSI

8 viipaletta ruis- tai saaristolaisleipää
1 rs (150 g) kauralevitettä (Oatly pÅMackan)
1 punasipuli
tilliä

- Pese porkkanat huolellisesti. Laita tyhjä pelti uuniin ja säädä uuni 250 asteeseen.
- Kuumenna vesi kiehuvaaksi laakeassa kattilassa. Lisää suola ja keitä keltaisia ja oransseja porkkanoita 5–8 minuuttia. Keitä violetit porkkanat erikseen samassa vedessä. Valuta porkkanat.
- Laita porkkanat savutuspusiin pakkaushin ohjeen

mukaan. Laita pussi uuniin kuumalle pellille ja savusta 15 minuuttia. Laske uunin lämpötila 200 asteeseen ja savusta vielä 15 minuuttia. Ota pussi uunista ja anna jäähtyä 15 minuuttia ennen avaamista.

- Suikaloi jäähtyneet porkkanat pitkittäin. Laita vaaleat ja violetit porkkanat eri astioihin. Yhdistä marinadin ainekset ja jaa marinadi porkkanoille. Anna maustua jääkaapissa yön yli.
- Levitä kasvislevitettä leiville. Lisää päälle savuporkkanoita, suikaloitua punasipulia ja tilliä.

KASVISTEN JOULU-JUHLA

Kokkaa joulupöydän kohokohdat värikkäistä kasviksista ja sesongin hedelmistä. Näillä resepteillä hemmottelet koko juhlapöppöön.

RESEPTIT ANU BRASK KUVAT TUOMAS KOLEHMAINEN



Hasselbackan pinkit juustoperunat

4 ANNOSTA | G | MU | K |

Jouluiset hasselbackanperunat tehdään vaaleanpunaisista perunoista ja kahdesta maukkaasta juustosta.

- 8 pinkkiä perunaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl tuoretta timjamia hienonnettuna
- ½ dl rypsiöljyä
- ½ tl paprikajauhetta
- 100 g sinihomejuustoa
- 4–8 viipaletta emmenttaljuustoa

- Säädä uuni 220 asteeseen. Vuoraa vuoka foliolla.
- Pese perunat ja leikkaa niihin ohuet viillot vieri viereen lähes pohjaan asti niin, että peruna pysyy kuitenkin kasassa. Laita perunat vuokaan.
- Raasta valkosipulinkynsi pieneen kulhoon. Hienonna timjami ja sekoita se, öljy ja paprikajauhe valkosipulin joukkoon. Murena homejuusto pieneksi muruksi ja lisää mausteöljyyn. Lusikoi seos perunoille.
- Peitä perunat foliolla ja kypsennä uunissa 20 minuuttia. Ota vuoka uunista ja laita kullekin perunalle ohuita juustoviipaleita. Kypsennä noin 20 minuuttia ilman foliota.

Kaurajauhismureke ja väriporkkanat

4–6 ANNOSTA | M | MU | VE |

Yrteillä ryyditetty ja makeanmausteisella tomaattitahnalla silattu kasvismureke syntyy vegaanisesta kaurajauhiksesta.

- 1 ps (225 g) kaurajauhistä (Elovena Muru)
- 1 sipuli
- 2 rkl rypsiöljyä
- 2 dl vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 2 tl soijakastiketta
- 1 tl paprikajauhetta
- ¼ tl rouhittua mustapippuria
- 1 ½ dl korppujauhoja
- 1 dl ruohosipulia hienonnettuna
- 1 dl persiljaa hienonnettuna

LISÄKSI

- ½ rkl rypsiöljyä vuokaan
- 4 väriporkkanaa
- 1 l vettä
- 1 tl suolaa

MAUSTETAHNA

- ½ dl tomaattipyreetä
- 1 rkl siirappia
- 1 rkl omenaviinietikkaa
- ½ rkl soijakastiketta
- ½ tl paprikajauhetta

- Kaada kaurajauhis kulhoon. Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna 2 rkl rypsiöljyä pannulla ja kuullota sipuli siinä. Lisää vesi, liemikuutio, soijakastike ja mausteet. Kuumenna kiehuvaaksi. Kumoa seos kaurajauhiksen joukkoon. Lisää korppujauhot ja hienonnetut yrtit. Sekoita tasaiseksi ja anna turvota 15 minuuttia.
- Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Öljyä pieni leipävuoka (noin 5 x 15 cm) kevyesti. Painele taikina vuokaan. Kypsennä uunissa 30 minuuttia.
- Pese ja paloittele porkkanat. Keitä suolalla maustetussa vedessä 5 minuuttia.
- Laita porkkanat pieneen uuni-vuokaan. Kumoa mureke leipä-vuoasta porkkanoiden päälle.
- Yhdistä maustetahnan ainekset. Levitä se murekkeen pinnalle. Paista 10–15 minuuttia.

Parasta juuri nyt!
GRANAATTIOMENA
KLEMENTIINI
PERSIMON
PUNAINEN PÄÄRYNÄ
PINKKI PERUNA
VÄRIPORKKANAT

Vinkki

Tee mureke etukäteen ja kuorruta tahnulla vasta tarjoilupäivänä.





Lämmin päärynä-persimonsalaatti

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |

Runsaan hedelmäisessä kaali-mantelipaistoksessa maistuvat joulun hienoimmat maut.

2–3 (600 g) persimonia
2 punaista päärynää
600 g punakaalia
5 rkl oliiviöljyä
1 ps (120 g) manteli-rusina-sekoitusta
2 rkl punaviinietikkaa
1 rkl sokeria
1 tl piparkakkumaustetta
1 tl suolaa
2 dl rucolaa tai babypinaattia

- Pese hedelmät. Kuutioi persimonit ja halkaise päärynät. Hienonna kaali.
- Kuumenna 2 rkl oliiviöljyä

pannulla ja paista kaalia 2–3 minuuttia niin, että se hieman pehmenee. Lisää persimonit ja mantelirusinasekoitus. Paista 2 minuuttia ja siirrä tarjoiluvadille.

- Kuumenna 1 rkl oliiviöljyä pannulla ja paista päärynöitä leikkauspinta alaspäin 3–5 minuuttia. Laita päärynät paistoksen päälle.
- Ota pannu levyltä ja lisää 2 rkl oliiviöljyä kuumalle pannulle. Sekoita siihen etikka, sokeri ja mausteet. Kaada lämmin kastike pannulta paistoksen päälle. Viimeistele rucolla tai pinaatilla ja tarjoa heti.

Juhlapäivän tofupaisti

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |

Vegaanin ”kinkku” on appelsiinipedillä paistettu ja granaattiomenamarinadilla kruunattu maukas uunitofu.

2 pkt (à 300 g) maustamatonta tofua

MARINADI

1 granaattiomena
½ dl oliiviöljyä
½ dl fariinisokeria
1 rkl soijakastiketta (gluteenitonta)
1 tl savupaprikajauhetta
1 tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria

LISÄKSI

20 neilikkaa
1 appelsiini

- Kääri tofut talouspaperiin. Laita siivilään ja aseta päälle paino. Valuta 30 minuuttia.
- Halkaise granaattiomena ja irrota siemenet. Säästä 2 rkl siemeniä koristeluun. Soseuta loput. Painele sose siivilän läpi kattilaan. Lisää öljy, sokeri, soija ja mausteet. Keitä 10 minuuttia, kunnes jäljellä on noin puolet. Anna jäähtyä haaleaksi.
- Halkaise tofut pitkittäin. Laita tofut ja marinadi vahvaan pussiin. Sulje pussi ja kääntelee marinadi kaikkialle. Marinoi yön yli jääkaapissa.
- Säästä uuni 200 asteeseen. Ota tofut pussista. Säästä marinadi. Viillä tofujen pintaan ristikot. Pistele neilikoilla.
- Pese ja viipaloi appelsiini. Laita viipaleet uunivuokaan ja aseta tofut päälle. Sivele marinadilla. Paista uunissa 45 minuuttia välillä marinadilla sivellen.
- Poista neilikat ja koristele granaattiomenansiemenillä.





FOODIE.FI

Oman myymälän hinta- ja valikoimatiedot löydät Foodie.fi -palvelusta. Siellä näet myös tuotetiedot ja voit tehdä ostoslistan.

Vinkki

Tuorehedelmäkeitto maistuu myös ilman kookosta.

Tropiikin kookosriisipuuro

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |

Kookosmaidolla maustettu riisipuuro on kuin joulutervehdys tropiikista. Tarjoa puuro tuoreista hedelmistä tehdyn hedelmäkeiton kanssa.

KOOKOSRIISIPUURO

8 dl vettä
2 dl puuroriisiä
1 tlk (400 ml) kookosmaitoa
½ tl suolaa
(1 manteli)

TUOREHEDELMÄKEITTO

2 klementiiniä
2 punaista päärynää
1 granaattiomena
6 dl appelsiinimehua
1 kanelitanko
1 dl kookoshiutaleita
2 rkl sokeria
1 dl kylmää vettä
1 rkl perunajauhoja

● Tee ensin hedelmäkeitto. Kuori ja paloittele klementiinit ja päärynät. Halkaise granaattiomena ja irrota siemenet koputtelemalla kuorta lusikalla kulhon päällä.

● Keitä appelsiinimehua ja kanelitankoa kattilassa 5 minuuttia. Lisää kookoshiutaleet ja sokeri. Poista kanelitanko. Yhdistä vesi ja perunajauhot pienessä kulhossa. Kaada seos mehuun ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Kuumenna sekoittellen, kunnes seos pulpahtaa. Ota kattila liedeltä. Lisää hedelmät ja anna jäähtyä.

● Keitä riisipuuro. Mittaa vesi ja riisi paksupohjaiseen kattilaan.

Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä miedolla lämmöllä 20 minuuttia välillä sekoittaen. Lisää kookosmaito ja keitä vielä 15 minuuttia. Mausta suolalla ja lisää manteli halutessasi.

● Tarjoa puuro lämpimän tai viilenetyn tuorehedelmäkeiton kanssa.

JAUHOPEUKALO

Kinuskinen konvehtikakku

12 PALAA

Upota lempikonvehtisi samettisen pehmeään juustokakkuun.

**1 pkt (150 g) cookies-suklaakeksejä
50 g voita**

TÄYTE

**4 liivatelehteä
2 rs (à 200 g) kinuskituorejuustoa
3 dl vaniljajogurttia
2 dl kuohu- tai vispikermää
2 rkl sitruunamehua**

KORISTELU

**noin 20 suklaakonvehtia
koristerakeita**

● Hienonna keksit. Sulata voi ja sekoita se kekseihin. Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (24 cm) pohjalle. Painele keksiseos tasaiseksi kerrokseksi vuokaan.

● Pane liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.

● Sekoita tuorejuustot ja jogurtti. Vaahdota kerma ja kääntele se varovasti juustoseokseen. Kuumenna sitruunamehu. Purista liivateet ja liuota ne kuumaan mehuun. Kaada liivateseos ohuena nauhana seokseen samalla sekoittaen.

● Kumoa juustotäyte keksipohjalle ja siirrä kakku jääkaappiin. Kun kakku on hyytynyt noin 30 minuuttia, paina konvehdit kevyesti kakun pinnalle. Laita kakku takaisin jääkaappiin ja anna hyytyä vähintään 4 tuntia tai yön yli.

● Viimeistele kakku halutessasi koristerakeilla juuri ennen tarjoamista.

UNELMIEN JUUSTOKAKUT

Juhlista pyhiä tyylikkäällä konvehtikakulla, vegaanisella ”melkein juustokakulla” tai mausta kakku piparkakkumausteella ja paista uunissa Amerikan malliin.

RESEPTIT KATI POHJA KUVAT PANU PÄLVIÄ



Vinkki

Voit käyttää marjasoseeseen myös puolukoita tai mustikoita.

Vegaaninen mustaherukkajuustokakku

12 PALAA | M | MU | VE |

Leivo raikas mustaherukkakakku juustokakun tyyliin vegaanisista raaka-aineista.

200 g digestivekeksejä (vegaanisia)
50 g margariinia (vegaanista)

TÄYTE

2 rs (à 150 g) kauralevitettä (esim. Oatly pÅMackan)
1 prk (500 g) jogurttihapattua soijavalmistetta
1 ½ dl tomusokeria
½ dl perunajauhoja
½ dl sitruunamehua

MARJASOSE

1 ps (200 g) mustaherukoita (pakaste)
½ dl sokeria
¼ dl vettä

- Tee ensin marjasose. Ota noin ½ dl herukoita erikseen ja laita ne takaisin pakastimeen. Kumoa loput marjat kattilaan, lisää sokeri ja vesi. Kiehauta ja soseuta sauvasekoittimella. Anna jäähtyä.
- Säädä uuni 175 asteeseen. Hienonna keksit. Sulata margariini ja sekoita se kekseihin. Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (24 cm) pohjalle. Painele keksiseos tasaiseksi kerrokseksi vuokaan.
- Vatkaa levite ja soijavalmiste kulhossa sähkövatkaimella tasaiseksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää ne ja sitruunamehu täytteeseen.
- Säästä 2 rkl marjasosetta kakun pinnalle. Levitä puolet lopusta soseesta keksi-pohjalle. Levitä puolet täytteestä vuokaan. Toista kerrokset. Tiputa loppu sose pisaroina kakun pinnalle. Vedä tikulla pisaroiden läpi, niin että pintaan muodostuu kuvioita.
- Paista kakkua uunissa ensin 20 minuuttia. Vähennä lämpö 150 asteeseen ja jatka kypsennystä noin 25 minuuttia.
- Anna kakun jäähtyä kunnolla ennen kuin irrotat sen vuoasta. Tarjoa loput marjat kakun kanssa. Säilytä kakku jääkaapissa.

Piparijuustokakku ja glögikastike

12 PALAA

Piristä uunissa paistettava juustokakku piparkakku-mausteella ja tarjoa glögikastikkeen kera.

150 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1 kananmuna
3 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta

TÄYTE

2 rs (à 200 g) vaniljatuorejuustoa
1 tlk (200 g) kermaviiliä
1 dl kuohukermaa
1 dl sokeria
4 kananmuna
½ dl maissitärkkelystä
1 rkl piparkakkumaustetta

GLÖGIKASTIKE

2 dl glögi juomaa
1 ½ tl perunajauhoja

- Säädä uuni 175 asteeseen. Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (24 cm) pohjalle.

- Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Sekoita kananmuna vaahtoon. Yhdistä kuivat aineet keskenään, lisää ne vaahtoon ja sekoita taikinaksi. Painele taikina jauhotetuina sormin vuoan pohjalle ja reunoille noin 3 cm:n korkeudelle. Laita vuoka jääkaappiin täyteen valmistuksen ajaksi.
- Sekoita täyteen ainekset kulhossa sähkövatkaimella. Kaada seos vuokaan taikinan päälle.
- Kypsennä kakkua uunissa noin tunti. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja siirrä sitten jääkaappiin.
- Ota ½ dl glögistä erilleen ja sekoita perunajauhot siihen tasaisesti. Kiehauta loppu glögi. Kaada perunajauhosuuruus kuumaan glögiin ohueksi nauhana, koko ajan sekoittaen. Kun kastike pulpahtaa, ota kattila pois liedeltä. Anna kastikkeen jäähtyä. Tarjoa juustokakun kanssa.



Vinkki

Ripottele kakun pinnalle talvinen tomusokerihuntu.

MUKSUJEN MAKUUN

KOKO PERHEEN BILEET

Lasten ja aikuisten yhteisissä uudenvuoden kemuissa herkutellaan hausalla nakkipiilolla, rapealla nachovuoalla ja makeilla mutakakkupoilla.

RESEPTIT SUVI RÜSTER
KUVAT PANU PÄLVIA

Nakkikranssi

12 PALAA

Nakkipiilon viritetympi versio kootaan kranssin muotoon ja maustetaan makealla chilikastikkeella.

1 (600 g) iso lehtitaikinal levy (pakaste)
4 rkl makeaa chilikastiketta
2 rkl ketsuppia
150 g juustoraastetta
6 nakkia
1 kananmuna
1 tl oreganoa

LISÄKSI

1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja
rapeita salaatinlehtiä

Vinkki
Tulisesta tykkäävä korvaa makean chilikastikkeen srirachalla.

● Ota taikina pakkauksesta ja anna sulaa huoneenlämmössä noin 30 minuuttia ennen leipomista.

● Säädä uuni 200 asteeseen. Leikkaa taikinal Levy pituussuunnassa kolmeen osaan. Leikkaa suorakaiteen muotoiset levyt puoliksi.

● Sekoita chilikastike ja ketsuppi. Levitä taikinaruuduille. Ripottele juustoraaste päälle. Aseta kunkin ruudun päälle nakki ja kääri tiukalle rullalle. Leikkaa käärot puoliksi ja purista taikinan sauma leikkauskohdasta tiukasti kiinni.

● Aseta käärot leivinpaperille pellille ympyrän muotoon niin, että nakkien päät ovat ylöspäin.

● Voitele kranssi kananmunalla. Ripottele pinnalle oreganoa. Paista uunissa 15–20 minuuttia, kunnes kranssi on ruskistunut.

● Huuhtelee kirsikkatomaatit ja salaatinlehdet. Aseta ne nakkikranssin keskelle. Valuta halutessasi makeaa chilikastiketta kranssin päälle.

Broileri-nachovuoka

4 ANNOSTA | G | MU |

Kokoa nachot broileri-tacokastikkeen kanssa uunivuokaan ja paista jaettavaksi naposteluruoaksi.

- 1 sipuli
- 1–2 valkosipulinkynttä
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 pkt (300 g) broilerin fileesuikaleita
- 1 tl suolaa
- 1 prk (350 g) tacokastiketta
- 1 prk (2 dl) ruokakermaa
- 2 rkl limen mehua
- 1 prk (285 g) kidneypapuja
- 200 g nachoja
- 175 g cheddarjuustoraastetta

LISÄKSI

- 2 tomaattia
- 1 ruukku persiljaa tai korianteria

- Säädä uuni 225 asteeseen. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset.
- Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä pannulla. Lisää broilerinfileesuikaleet. Paista keskilämmöllä sekoitellen noin 5 minuuttia. Mausta suolalla.
- Lisää tacokastike ja ruokakerma. Purista limenmehu joukkoon. Valuta ja huuhteleta pavut lävikössä. Lisää ne kastikkeeseen. Hauduta sekoitellen 5 minuuttia.
- Levitä laakeaan uunivuokaan vuorotellen kastiketta, nachoja ja juustoraastetta parin kerroksen verran.
- Paista uunissa noin 10 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.
- Huuhteleta ja kuutit tomaatit. Hienonna yrtit. Ripottele ne vuolan pinnalle. Tarjoa heti.



Vinkkei

Kokoa herkkutikut juuri ennen tarjoilua, sillä kakku pehmenee nopeasti.



Hauskat maku-parit



NAMIPALA
mutakakkua,
vaniljarahkaa ja
rouhittuja ranskalaisia pastilleja



AIKUISTEN MAKUUN
mutakakkua,
päärynää ja
sinihomejuustoa



TUTTIFRUTTI
mutakakkua ja
hedelmäpaloja

Mutakakkutikut

NOIN 20 KPL

Loihdi pakastealtaan mutakakusta nopeasti pieniä herkkutikkuja.

- 1 (400 g) mutakakku (pakaste)
- 1 banaani
- ½ dl suolapähkinöitä
- kinuskikastiketta

- Ota mutakakku pakkauksesta leikkulaudalle ja anna sulaa noin 10 minuuttia.
- Leikkaa kakku hieman jäisenä pieniksi suupalloiksi.
- Leikkaa banaani ½ cm:n viipaleiksi. Rouhi suolapähkinät veitsellä.
- Pistä banaaniviipale cocktailtikulla mutakakkuun. Valuta päälle kinuskikastiketta ja viimeistele suolapähkinärouheella.

HERKKUHETKI

JUHLAILLAN KUNINGATAR

Valmista näyttävä, mutta superhelppo jäädyke vaniljajäätelöstä, marjoista, pipareista ja karkeista. Viimeistele raikkaan makealla karpalokinuskilla.

RESEPTI KATI POHJA KUVA PANU PÄLVIÄ

Rocky road -jäädyke

8 ANNOSTA

- 1 ½ l vaniljajäätelöä
- 14 vaahtokarkkia
- 12 palaa suklaata (esim. joulusuklaata)
- 1 dl (60 g) pähkinäsekoitusta
- 8 piparkakkua
- 1 dl (50 g) karpaloita (pakaste)

- KARPALOKINUSKI
- 2 dl (100 g) karpaloita (pakaste)
- 2 dl kinuskikastiketta

KORISTEESI
karpaloita, vaahtokarkkeja,
piparkakkuja, suklaata ja
pähkinöitä

- Siirrä jäätelö pakastimesta jääkaappiin 10–20 minuutiksi.
- Saksi vaahtokarkit pienemmiksi. Rouhi suklaa ja pähkinät. Murustele piparkakut.
- Kumoa hiukan pehmentynyt jäätelö kulhoon. Lisää karpalot ja muut aineet. Vatkaa makuaineet jäätelön joukkoon sähkövatkaimella tai monitoimikoneessa. Lusikoi ja painele seos tiiviisti

rasiaan (vetoisuus 1,2–1,5 l). Peitä kannella ja laita pakastimeen vähintään 4 tunniksi.

- Tee karpalokinuski. Säästä muutama karpalo koristeluun ja soseuta loput. Siivilöi sose kinuskikastikkeen joukkoon ja sekoita.
- Saksi koristeeksi tulevat vaahtokarkit pienemmiksi. Rouhi suklaa, piparkakut ja pähkinät.
- Ota jäädyke pakastimesta ja kasta purkki muutamaksi sekunniksi kuumaan veteen. Kumoa jäädyke lautaselle. Koristele ja tarjoa karpalokinuskin kanssa.

Pakasta jäädyke pestyssä, kilon vetoisessa jogurttipurkissa.

MARKET **PRISMA** **Sale** **alepa**



FOODIE.FI



Sisältöpäällikkö Sanna Autio, SOK Media Ruokatuottaja Tiina Valkonen AD Leena Majaniemi
Kuvausjärjestelyt Kaisa Jouhki ja Henna Sipilä Kansikuva Panu Pälviä Kuvaustarvikkeet Prisma ja Sokos

EU Ecolabel: FI/028/004