

YHTEISHYVÄ

ruoka

6 | 2017

RESEPTIT
TESTATTU
TOIMIVIKSI

24
RESEPTIÄ
ELÄMÄSI
IHANIMPAAN
JOULUUN

SATOKAUSIKASVIKSET

LANTTUPAISTI
JA MUUT
KASVISSYÖJÄN
HERKUT

BROTHER CHRISTMAS

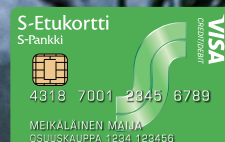
"TAPANINA
PITÄÄ TEHDÄ
PIZZAA"

LEIVO HURMAAVA PÖLKKYKAKKU

UUDET UPEAT JOULUKAKUT

PURKITA & PUSSITA

HUIPPUHELPOT
RUOKALAHJAT



yhteishyvä.fi
tuhansia reseptejä

SESONKI

Tervetuloa JOULU- PÖYTÄÄN

Leivo pataleipä riisipuurosta, nosta alkupalapöytään raikkaita kalaherkkuja ja sommittele syötävä kranssi herkkujuustoista.

Juusto- kranssi

Kuutioi 3–4 erilaista juustoa ja asettele palat kranssin muotoon. Koristele pähkinöillä, karpaloilla ja omenalohkoilla. Tarjoa karpalo-balsamicokastikkeen kera. Tarkka resepti yhteishyvä.fi/reseptit

RESEPTIT TAINA SALOVAARA JA TIINA VALKONEN
KUVAT PÄIVI RISTELL



Kahden lohien tahna

8 ANNOSTA | G |

Keitetystä lohesta ja kylmäsavu-kirjolohesta sekoitettu kalatahna maistuu leivän tai blinin päällä.

400 g lohifileettä
½ tl suolaa
n. 6 dl kalalientä
150 g kylmäsavukirjolohta
200 g maustamatonta tuorejuustoa
150 g ranskankermaa
3 tl piparjuuritahnaa
½–1 sitruunan mehu
½ dl tilli- ja ruohosipulisilppua
1 tl suolaa
¼ tl valkopippuria
2–3 rkl kapriksia
(½ tl roseepippureita)

● Nypi lohesta ruodot. Ripottele fileelle suolaa ja anna maustua 15 minuuttia. Kuumenna kalaliemi kiehuvaaksi. Pane lohi liemeen nahkapuoli alaspäin. Huolehdi, että liemi peittää kalan kokonaan. Keitä lohta hiljalleen 10–12 minuuttia tai kunnes se on juuri ja juuri kypsää. Nosta kala reikäkauhalla jäähtymään.

● Hienonna kylmäsavulohi. Sekoita tuorejuusto ja ranskankerma. Lisää savulohi, piparjuuritahna, sitruunamehu ja yrtit. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

● Poista keitetystä lohesta nahka ja näkyvä rasva. Paloittele kala haarukalla ja sekoita varovasti tuorejuustoseokseen. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Lisää kaprikset ja roseepippurit pinnalle. Anna maustua pari tuntia jääkaapissa.

Savusipulihilloke

NOIN ½ L | G | M |

Keveysti savuinen punasipulihilloke sopii kalojen ja lihojen kaveriksi.

4 isoa punasipulia
3 valkosipulinkynttä
½ dl puna- tai omenaviinietikkaa
2 dl hillosokeria
½ tl suolaa

LISÄKSI
savustuspussi tai
-laatikko ja savustuspuruja
(saatavilla Prismoista)

● Kuumenna uuni savustuspussin ohjeen mukaan tai esilämmitä savustuspönttö.

● Kuori punasipulit ja laita ne savustus-kuorimattomien valkosipulinkynsien kanssa. Sulje pussi ja laita se uuniin 15 minuutiksi. Anna sipulien jäähtyä pussissa 10 minuuttia ennen avaamista. Jos käytät savustuspönttöä, savusta sipuleita noin 5 minuuttia.

● Kiehauta etikka ja sokeri kattilassa niin, että sokeri liukenee.

● Suikaloi huoneenlämpöiseksi jäähtyneet sipulit mahdollisimman ohuiksi. Kuori ja viipaloi valkosipulit. Laita sipulit kulhoon. Sekoita joukkoon suola ja lämmin etikkasokeriliemi. Anna sipuleiden mehustua 20 minuuttia väliillä sekoitellen.

● Purkita sipulihilloke lasipurkkiin ja anna maustua jääkaapissa 1–3 päivää.

Vinkkei

Mausta hilloke mustapippureilla, laakerinlehdillä tai timjamilla.



Riimihärkä ja nobiskastike

8 ANNOSTA | G |

Nobiskastike on löysäksi keitetystä kananmunista valmistettu hienostunut majoneesi.

400 g naudan sisäfileettä
1 rkl hienoa merisuolaa
1 tl sokeria
1 tl rouhittua mustapippuria
1 tl kuivattua rosmariinia
1 tl kuivattua timjamia
(1–2 rkl konjakkia)

LISÄKSI
tuoretta timjamia
parmesaanilastuja

NOBISKASTIKE
2 kananmunaa
2 rkl valkoviinietikkaa
1–2 valkosipulinkynttä
1 rkl dijoninsinappia
1 tl suolaa
½ tl sokeria
½ tl mustapippuria
3 dl rypsiöljyä

● Poista fileestä kalvot. Sekoita suola, sokeri, pippuri, yrtit (ja konjakti). Hiero seos lihan pintaan. Kääri liha tiukasti kelmuun ja pane jääkaappiin. Anna maustua yön yli. Pyyhi mausteet pois, kääri liha uudelleen kelmuun. Kääri paketti folioon ja laita pakastimeen noin 5 tunniksi. Jos liha on pakastimessa pidempään, anna sen sulaa kohmeiseksi jääkaapissa.

● Tee kastike. Pane kananmunat kiehuvaan veteen, keitä tasan 3 minuuttia. Jäähdytä munat, halkaise kuorineen ja kaavi koko sisus tehosekoittimeen. Lisää etikka, kuoritut valkosipulinkynnet, sinappi ja mausteet. Sekoita ainekset. Lisää öljy ohuena nauhana koneen käydessä, kunnes kastike on paksua ja kuohkeaa.

● Leikkaa kohmeinen liha erittäin ohuiksi viipaleiksi ja levitä viipaleet tarjoiluvadille. Koristele timjamilla, parmesaanilastuilla ja halutessasi savusipulihillokkeella. Tarjoa kastikkeen kanssa.



Sitruunainen savusiikasalaatti

8 ANNOSTA | G | M |

Sitruunavinegretillä piristetty savukala-salaatti on jouluaterian kepeä alkuruoka.

300 g perunoita
600 g savusiikaa
200 g pakasteherneitä
2 omenaa
½ kurkkua
1 maustekurkku
1 punasipuli
1 kerä jääsalaattia
1 ruukku tilliä

SITRUUNAVINEGRETTI

½ tl raastettua sitruunankuorta
1 sitruunan mehu
1 dl öljyä
1 rkl valkoviinietikkaa
2 tl dijoninsinappia
1 ½ tl sokeria
1 tl suolaa
¼ tl pippuria

- Tee ensin vinegretti. Pese ja raasta sitruunankuori ja purista mehu. Sekoita kastikkeen ainekset ja jätä maustumaan.
- Keitä perunat kuorineen. Jäähdytä. Kuori ja paloittele perunat. Lisää 2–3 rkl vinegrettiä mausteeksi.
- Paloittele siika ja poista ruodot. Sulata herneet. Kuori ja lohko omenat. Halkaise kurkku, poista siemenet ja viipaloi. Viipaloi maustekurkku. Kuori ja suikaloi punasipuli.
- Revi salaatti laakean kulhon pohjalle. Lisää muut ainekset. Kostuta salaatti kevyesti kastikkeella ja tarjoa loppu kastike erikseen. Koristele tillillä.

SESONKI

Pataleipä riisipuurosta

1 KPL

Keitä iso kattilallinen riisipuuroa ja sujauta osa jouluisen pataleipään.

4 dl riisipuuroa
1 dl manteleita (kuorellisia)
2 ½ dl vettä
¼ pkt hiivaa
1 tl jauhetta inkivääriä
2 tl suolaa
1 ½ rkl hunajaa
1 ½ dl kaurahiutaleita
½ dl kuivattuja karpaloita
noin 9 dl hiivaleipäjauhoja

PINNALLE

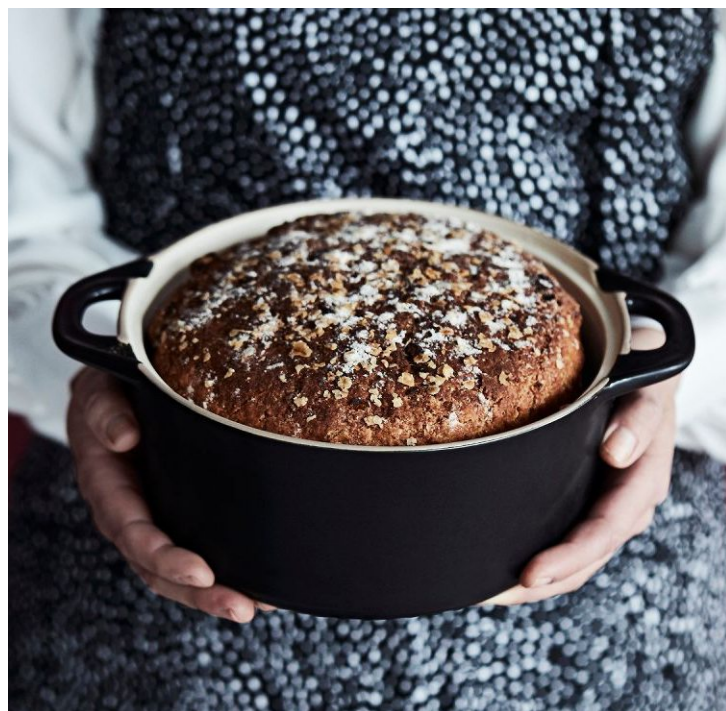
1 rkl öljyä tai kananmunaa
1 rkl kaurahiutaleita

- Valmista puuro pakkauksen ohjeen mukaan. Anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Jos käytät jääkaapissa ollutta puuroa, lämmitä se haaleaksi ja ohenna tarvittaessa vedellä.
- Rouhi mantelit veitsellä karkeaksi. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää inkivääri, suola, hunaja,

kaurahiutaleet ja riisipuuro. Sekoita. Lisää karpalit ja mantelit. Vaivaa jauhoja taikinaan vähän kerrallaan, kunnes taikina on pehmeää ja irttoa kulhon reunoilta. Peitä kulho liinalla ja kohota 45–60 minuuttia.

● Muotoile taikinasta jauhotetulla alustalla pyöreä leipä ja jätä se liinan alle lepäämään. Laita kannellinen uunipata (noin 3 l) uuniin ja säädä uuni 225 asteeseen. Kun uuni ja pata ovat kuumenneet, ota pata uunista. Jos leipä on kohonnut paljon, muotoile se uudelleen. Öljyä pata kevyesti ja aseta leipä varovasti pataan. Voitele pinta öljyllä tai kananmunalla ja ripota kaurahiutaleita päälle.

● Paista leipää ensin kannen alla uunissa 15 minuuttia ja sitten ilman kantta noin 30 minuuttia. Anna leivän jäähtyä padassa 5 minuuttia. Siirrä se sitten ritilälle jäähdytämään. Leipä on parhaimmillaan tuoreena.



Lime-valkosipulisilli

8 ANNOSTA | G | M |

*Lime antaa sillille raikkaan
aasialaisen makuvivahteen.*

300 g matjessillifileitä
2–3 limeviipaletta
5 valkosipulinkynttä
tuoretta korianteria

LIEMI

1 dl vettä
¾ dl sokeria
2 rkl väkiviinaetikkaa
2 tl sinapinsiemeniä
5 kaffirlimen lehteä
1 tl suolaa
1 dl limenmehua (2–3 limeä)

- Liota sillifileitä tunti kylmässä vedessä.
- Mittaa vesi, sokeri, etikka, sinapinsiemenet, limenlehdet ja suola kattilaan. Kiehauta ja siirrä jäähtymään.
- Purista limenmehu ja lisää se jäähtyneeseen liemeen. Leikkaa samalla 2–3 limeviipaletta purkkiin kerrostettavaksi. Kuori ja viipaloi valkosipulinkyntset.
- Leikkaa liotetut sillifileet reilun sentin viipaleiksi. Lado sillit sekä lime- ja valkosipuliviipaleet purkkiin. Kaada liemi päälle. Anna maustua seuraavaan päivään. Koristele silli korianterilla.

Vinkkei

Tarjoa sillin kanssa
tuoretta tai paahdettua
riisipuuropataleipää.

G = GLUTEENITON M = MAIDOTON
RESEPTIEN RAVINTOSISÄLLÖT: YHTEISHYVÄ.FI



Vinkki

Panosta paistomittariin. Kinkkuissa ja uuneissa on eroja, joten paistoaikakin vaihtelee. Paistolämpömittari kertoo kypsyyden tarkasti.

AATTOILLAN KUNKKU

TEKSTI ANU BRASK KUVA PANU PÄLVIA

Kinkku on joulupäivällisen odotetuin herkku. Nyt se saa pintaan raikkaan yrttikuorrutuksen ja vierelle uudenlaiset lisäkkeet.

Joulukinkku

| G | M |

6–7 kg:n joulukinkku
1 paistopussi

- Siirrä jäinen kinkku jääkaappiin 2–3 vuorokautta ennen valmistusta.
- Ota sulanut kinkku huoneenlämpöön noin 4 tuntia ennen paistoa. Poista se pakkauksesta. Jos kinkussa on verkko, se saa jäädä kypsennyksen ajaksi.
- Laita kinkku paistopussiin ja sulje pussi. Leikkaa pieni ilmareikä pussin yläkulmaan. Työnnä paistolämpömittari kinkun paksuimpaan kohtaan siten, ettei sen kärki kosketa luuta ja asteikko näkyy uunista ulos. Paistaminen kannattaa aloittaa, kun kinkun sisälämpötila on noin 10 astetta.
- Kuumenna uuni 200 asteeseen. Paista kinkkua aluksi ½ tuntia ja alenna sitten uunin lämpötila 125 asteeseen. Paista, kunnes mittari näyttää 80 astetta, jolloin kinkku on lähes hajoavan mureaa. Jos haluat kinkusta kiinteitä mehukkaita viipaleita, ota kinkku pois uunista 75-asteisena. Paistoaika on noin 50 minuuttia kiloa kohden.
- Anna kinkun jäähtyä 15–20 minuuttia. Poista pussi ja ota liemi halutessasi talteen kastiketta varten. Poista hiukan jäähtyneestä kinkusta verkko ja nahka sekä osa silavaa.



Königin kulman ravintoloiden keittiöpäällikön Jukka-Pekka Kovasen mielestä joulussa on parasta yhdessäolo hyvän ruoan äärellä. JP:n vinkeillä tuunaaat joulukinkkuun vihreän yrttikuorrutteen, surautat herneet hummukseksi ja ryydität sinapin omenalla ja kanelilla.



1

YRTTIKUORRUTUS

Laita sauva- tai tehosekoittimen kulhoon desi (gluteenittomia) korppujauhoja, ripaus suolaa, desi tuoretta persiljaa ja puoli desiä tuoretta minttua. Hienonna pienimuruiseksi seokseksi. Sivele kypsä kinkku sinapilla ja painele kuorrutetta päälle.

3

SINAPPINEN OMENASOSE

Kuori kaksi omenaa ja poista siemenkodat. Lohko omenat sauva- tai tehosekoittimen kulhoon. Lisää puoli desiä omenamehua, pari ruokalusikallista vahvaa sinappia ja kaksi teelusikallista kanelia. Soseuta tasaiseksi.

2

HERNEHUMMUS

Sulata 400 g pakasteherneitä. Kuori ja hienonna valkosipulinkynsi. Laita herneet ja valkosipuli sauva- tai tehosekoittimen kulhoon. Purista joukkoon puolikkaan sitruunan mehu. Lisää pari ruokalusikallista öljyä, ruokalusikallinen tahinia ja puoli teelusikallista suolaa. Soseuta tahnaksi. Lisää tarvittaessa tilkka vettä.



Herkkusuun LEMPILAHJAT

Ilahduta ystävää, opettajaa, työkamua tai naapuria itse tehdyllä ja kauniisti paketoitulla ruokalahjalla.

RESEPTIT LAURA KAAPRO KUVAT PANU PÄLVIÄ JA PÄIVI RISTELL

Yrttinen antipastopurkki

NOIN 3 DL | G |

Sujauta feta ja oliivit mausteiden kanssa purkkiin ja kiikuta jouluksi suolaisen ystävälle.

- 400 g fetajuustoa
- 5 dl oliiveja
- 5 dl rypsiöljyä
- 1 ½ dl valkoviinietikkaa
- ¾ dl juoksevaa hunajaa
- 2 tl mustapippuria
- 2 tl kuivattua basilikaa
- 2 tl kuivattua oreganoa
- 2 tl kuivattua timjamia
- 1 tl kuivattua rosmariinia

VALKOSIPULIT

- 4 kokonaista valkosipulia
- 1 dl valkoviinietikkaa
- 1 dl vettä
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suolaa

● Tee valkosipulit. Kiehauta liemen ainekset ja lisää kuoritut kynnet. Keitä 5 minuuttia. Jäähdytä liemessä ja laita maustumaan jääkaappiin 1–2 tunniksi.

● Kuutioi feta, valuta oliivit ja valkosipulit. Yhdistä kulhossa. Sekoita toisessa kulhossa öljy, etikka, hunaja ja mausteet.

● Jaa fetat ja oliivit purkkeihin, kaada marinadi päälle. Lisää tarvittaessa öljyä. Anna maustua jääkaapissa 2–3 päivää. Antipasto säilyy jääkaapissa noin 2 viikkoa.

Vinkki

Lisää purkkiin tuoreita yrttejä tai aurinkokuivattuja tomaatteja.



Vinkeki

Voit vaihtaa hasselpähkinät manteleihin ja basilikan timjamiin.



Rapeat parmesaanikeksit

NOIN 40 KPL

Lisää lahjaan pakettillinen teetä tai glögiä, jonka kanssa suolaiset keksit voi nauttia.

100 g parmesaanijuustoa
1 dl hasselpähkinöitä
1 dl aurinkokuivattuja tomaatteja kuutioina öljyssä
75 g voita tai margariinia
2 kananmunaa + 1 keltuainen
3 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl kuivattua basilikaa
1 tl suolaa

● Raasta parmesaani ja rouhi pähkinät. Valuta tomaatit ja puristele niistä öljy pois.
● Sulata voi, lisää kananmunat ja keltuainen. Lisää parmesaani, pähkinät, tomaatit ja kuivat aineet. Sekoita.
● Muotoile taikina halkaisijaltaan noin 5 cm:n tangoiksi leivinpaperille. Paista 180 asteessa 20 minuuttia. Jäähdytä.
● Leikkaa tangot noin 1 cm:n vino viipaleiksi. Aseta viipaleet leivinpaperille lappeelleen. Kuivaa 100 asteessa 2 tuntia, käännä lämpö pois ja jätä kuivumaan uunin jälkilämpöön. Pakkaa jäähtyneinä peltipurkkeihin. Keksit säilyvät hyvänä noin 2 viikkoa.

Piparigranola

NOIN 1 L | G | M |

Tämän tuoksuvan pussukan saajalla on aamiainen valmiina ainakin uuteenvuoteen asti.

4 dl (gluteenittomia) kaurahiutaleita
1 ½ dl (100 g) saksanpähkinöitä rouhittuna
1 ¼ dl kurpitsansiemeniä
1 ¼ dl auringonkukan siemeniä
2 prk (à 125 g) omenasosetta
½ dl rypsiöljyä
½ dl fariinisokeria
2 rkl tummaa siirappia
½ tl suolaa
1 ½ tl piparkakkumaustetta

VEGAANI

● Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Levitä leivinpaperin päälle pellille. Paahda 150 asteessa 15 minuutin välein sekoitellen, yhteensä 60–70 minuuttia. Jäähdytä.
● Pakkaa kannelliseen lasipurkkiin tai tiiviisti pusseihin. Granola säilyy hyvänä noin kuukauden. Vaihtele pähkinöitä ja siemeniä makusi mukaan.



Karkkipekaanitryffelit

NOIN 40 KPL | M |

Pakkaa tryffelit värikkäisiin konvehtivuokiin ja kääri sellofaaniin.

300 g tummaa suklaata (maidotonta)
1 tlk (400 g) kookosmaitoa

KARKKIPEKAANIT

100 g pekaanipähkinöitä
½ dl vettä
2 rkl sokeria
1 tl kanelia

LISÄKSI

strösseleitä, kookoshiutaleita, kaakaojauhetta, pähkinöitä tms.
2 pkt konvehtivuokia

● Laita kookosmaito yöksi jääkaappiin.
● Tee karkkipekaanit. Kuumenna ainekset pannulla sekoitellen tahmeaksi, noin 5 minuuttia. Jäähdytä leivinpaperin päällä. Rouhi veitsellä muruiksi.
● Pilko suklaa kulhoon. Avaa kylmä kookosmaitopurkki ja kuori pinnalta kiinteä osa. Älä käytä vesiosaa. (Hyödynnä se esimerkiksi smoothiessa.)
● Kuumenna kiinteä kookosmaito lähes kiehuva. Kaada kuuma maito suklaaseen sekoittaen, kunnes suklaa sulaa. Lisää pähkinämurut. Jäähdytä jääkaapissa 2 tuntia.
● Muotoile kookos-suklaaseos pieniksi tryffeleiksi ja kierittele valitsemassasi koristeissa. Aseta makeisvuokiin.



JAUHOPEUKALO

Vinkki

Koristele kakku marjoilla ja hedelmillä ja viimeistele tomusokerilla.

Marengilla kuorrutettu mutakakku

10 PALAA | G |

Suloisen makeaa suklaakkua riittää pienikin pala.
Gluteenittoman herkun maustaa appelsiini.

Van MIKÄ KAKKU!

Kanna pöytään juhlan makea kaunotar ja valmistaudu ihastuneisiin huokauksiin.

RESEPTIT TAINA TELLMAN
KUVAT TUOMAS KOLEHMAINEN

1 dl mantelilastuja
200 g tummaa suklaata
150 g voita
1 appelsiinin kuori raasteena
4 kananmunankeltuista
2 kananmunaa
¾ dl tomusokeria
1 tl vaniljasokeria
¾ dl maissitärkkelystä (Maizena)
1 dl mantelijauhoja
1 tl leivinjauhetta
¼ tl suolaa

MARENKI

50 g tummaa suklaata
4 kananmunanvalkuaista
1 ¾ dl tomusokeria
1 tl omenaviinietikkaa
2 tl maissitärkkelystä (Maizena)

● Säädä uuni 170 asteeseen. Voitele irtopohjavuoka (22–24 cm) ja vuoraa

se mantelilastuilla. Sulata suklaa ja voi varovasti mikrossa, sekoita sileäksi.

● Pese ja raasta appelsiininkuori. Erottele keltaiset ja säästä valkuiset marenkiin. Vatkaa keltaiset, 2 kananmunaa ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja appelsiinin-kuori. Lisää ne vuorotellen suklaasulan kanssa taikinaan. Kaada vuokaan ja paista 20 minuuttia. Kakku saa jäädä keskeltä tutisevan pehmeäksi.

● Säädä uuni 180 asteeseen. Varmista, että vispilät ovat puhtaat ja kuivat. Vatkaa valkuaisia minuutti. Vatkaa sokeri ohuena nauhana joukkoon. Tiputtele etikka tanakkaan vaahtoon. Siivilöi ja sekoita tärkkelys joukkoon. Lusikoi marenki kakulle. Sulata suklaa ja valuta kakun yli raidaksi. Kuvioi marenki lusikalla pyöräyttämällä. Paista kakun marenkipinta uunissa rapeaksi, noin 20 minuuttia.



Vinkki

Kostuta alimpia kakkukerroksia vähemmän, koska kosteus valuu alaspäin.

Pölkkykakku

10–12 PALAA

Juhlista satavuotiasta Suomea pölkkykakulla, jossa on mausteinen pohja ja välissä puolukkaa ja raikasta rahkavaahtoa. Hauska pintakuvio syntyy suklaasta.

POHJA

- 1 dl maitoa
- 3 kananmunaa
- 3 dl sokeria
- 50 g voita
- 3 dl vehnäjauhoja
- 2 tl piparkakkumaustetta
- 1 ½ tl leivinjauhetta
- ½ tl vaniljasokeria

TÄYTE

- 100 g voita huoneenlämpöisenä
- 1 ½ dl tomusokeria
- 2 pkt (à 200 g) vaniljarahkaa
- 2 pkt (à 250 g) mascarponejuustoa
- 2 dl puolukkahilloa

KOSTUTUS

- ½ dl maitoa
- ¼ tl vaniljasokeria

KORISTELU

- 200 g valkosuklaata
- 20 g tummaa suklaata
- piparkakkuja

● Ota pohjan ainekset huoneenlämpöön tuntia ennen leivontaa. Säädä uuni 180 asteeseen. Voitele korkea vuoka (18–20 cm). Erottele valkuaiset

ja keltuaiset. Vaahdota valkuaiset sähkövatkaimella, lisää 1 rkl sokeria kerrallaan koko ajan vatkatun (yht. 1 ½ dl). Kun vahto on jäykkää, jätä se odottamaan. Sulata voi. Yhdistä loppu sokeri ja kuivat aineet. Sekoita keltuasiin maito, voisula ja jauhoseos. Kääntelevä valkuaisvahto joukkoon. Kaada vuokaan ja paista noin 60–70 minuuttia. Testaa kypsäys tikulla. Jäähdytä 15 minuuttia vuoassa ja kumoa ritilälle. Vaahdota voi ja sokeri, sekoita rahka ja mascarpone joukkoon. Tee kostutusliemi. Leikkaa kakkupohja neljään osaan. Kostuta pohjalevy ja levitä sille ⅓ hillosta ja ¼ täytteestä. Täytä kerrokset ja levitä loppu täyte kakun pinnalle. Peitä kakku kuvulla ja siirrä kylmään yön yli.

● Rouhi valkosuklaa ja sulata mikrossa 20 sekunnin sykäyksissä. Levitä leivinpaperialle 2–3 mm:n kerrokseksi. Anna kovettua huoneenlämmössä 2 tuntia.

● Sulata tumma suklaa. Maalaa sivelmällä valkosuklaalle koivukuviot, anna kovettua noin tunti. Leikkaa suklaa veitsellä paloiksi tai murra varovasti käsin. Palat saavat lohkeilla luonnollisen näköisiksi. Nosta palat limittäin kakun reunalle. Koristele pipareilla.

Vahterasiirappi-pähkinäkakku

25 PALAA

Helppo ja hurmaava pähkinäkakku paranee vanhetessaan ja tykkää myös pakastimesta.

TAIKINA

- 2 ps (à 100 g) saksanpähkinöitä
- 1 ps (100 g) hasselpähkinöitä
- 200 g margariinia
- 3 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 3 kananmunaa
- ½ dl viskiä tai appelsiinimehua
- 4 dl vehnäjauhoja
- ½ tl leivinjauhetta
- ½ tl soodaa

KUORRUTUS

- 2 ¼ dl tomusokeria
- ½ dl vahterasiirappia
- ¼ tl vaniljasokeria
- ¼ tl piparkakkumaustetta

- Säädä uuni 150 asteeseen. Voitele ja jauhota vuoka (1,7 l). Rouhi pähkinät (säästä osa koristeeksi).
- Vatkaa rasva ja sokerit vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa kananmunat yksitellen vaahtoon. Sekoita viski tai appelsiinimehu joukkoon. Yhdistä kuivat aineet ja kääntelevä rouhitut pähkinät taikinaan. Kaavi taikina vuokaan ja paista uunin alaosassa 1 ½ tuntia. Kumoa kakku ritilälle ja jätä vuoka päälle.
- Kiedo jäähtynyt kakku folioon. Anna sen maustua jääkaapissa 1–4 vuorokautta.
- Sekoita kuorrutuksen aineet tasaiseksi. Valuta kakulle ja koristele pähkinöillä.



SATOKAUSI

*Parasta
juuri nyt!*

GRANAATTIOMENA
KLEMENTIINI
LANTTU
OMENA
PERSIMON
PORKKANA
PUIKULAPERUNA
PUNAJUURI
PUNAINEN PÄÄRYNÄ
TAATELI

Katso

granaattiomena-
minttutotin resepti:
[yhteishyvä.fi](http://yhteishyva.fi)

*Hyvää
jouluu,*
VEGE!

Kokkaa kotimaisista juureksista
ja etelän hedelmistä kaikkien aikojen
parhaat jouluiset kasvisruoat.

RESEPTIT ANU BRASK KUVAT PANU PÄLVIÄ

Punajuuri-
vuohenjuusto-
bruschettat,
ohje s. 13.

Punajuuri-vuohenjuustobruschettat

4–6 ANNOSTA

Punajuuripaistoksella päällystetyt bruschettat sopivat juhlanaposteltaviksi.

3 punajuurta
1 l vettä
1 tl suolaa
1 punasipuli
½ ruukku basilikaa
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl balsamiviinietikkaa
1 rkl hunajaa
½ tl suolaa
¼ tl maustepippuria
200 g vuohenjuustoa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
½ vaaleaa leipää
4 rkl öljyä

- Pese punajuuret ja keitä ne suolalla maustetussa vedessä kypsiksi, 20–30 minuuttia. Kaada vesi pois ja anna jäähtyä hetki. Kuori ja kuutioi punajuuret.
- Hienonna sipuli ja basilika. Sekoita ne ja punajuuret kulhossa. Lisää öljy, etikka ja hunaja. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Yhdistä toisessa kulhossa juustot ja lämmitä niitä mikrossa 30 sekuntia. Sekoita tasaiseksi.
- Säädä uuni 200 asteeseen. Viipaloi leipä. Valuta öljy viipaleille ja paahda rapeiksi 8–10 minuuttia.
- Levitä leiville reilusti juustoa ja lusikoi punajuurta päälle. Koristele halutessasi punasipulirenkailla ja basilikanlehdillä.



Hedelmäinen sienisalaatti ja granaattiomenakastike

4 ANNOSTA | G | M |

Mausta sienet sitrusmehulla ja lisää pannulämpiminä hedelmäiseen salaattiin.

SIENISALAATTI

½ granaattiomenaa
4 klementiiniä
1 omena
1 punasipuli
100 g rucolaa
200 g herkkusieniä
1 valkosipulinkynsi
2 rkl öljyä
1 rkl valkoviinietikkaa
1 ruukku minttua

GRANAATTIOMENAKASTIKE

½ granaattiomenaa
1 dl oliiviöljyä
½ sitruunan mehu
½ dl vaaleaa siirappia
2 rkl valkoviinietikkaa
1 tl vahvaa sinappia (esim. Dijon)
1 tl suolaa

- Halkaise granaattiomena ja irrota siemenet kulhoon koputtelemalla hedelmän kuorta lusikalla. Ota puolet siemenistä kastiketta varten ja käytä loput salaattiin.
- Tee kastike. Mittaa kastikkeen ainekset sauvaskoittimen kulhoon. Soseuta tasaiseksi ja siivilöi.
- Kuori ja lohko 3 klementiiniä. Viipaloi omena. Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi. Yhdistä granaattiomenan siemenet, hedelmät, sipuli ja rucola.
- Viipaloi sienet ja hienonna valkosipuli. Kuumenna öljy pannulla ja paista sieniä ja valkosipulia 5 minuuttia. Purista yhden klementiinin mehu joukkoon, lisää etikka ja kiehauta, kunnes neste imeytyy sieniin. Lisää lämpimät sienet salaattiin. Viimeistele mintulla. Tarjoa salaatti granaattiomenakastikkeen kanssa.

Oikaisijan porkkana-fetalaatikko

4–6 ANNOSTA | G |

Tee uudenlainen porkkanalaatikko vaivattomasti porkkanaviipaleista.

8 porkkanaa (600–700 g)
1 l vettä
1 tl suolaa
2 ps (à 80 g) kuorellisia manteleita
1 pkt (200 g) fetajuustoa
2 tik (à 250 g) maitorahkaa
2 rkl öljyä
1 tl kurkumaa

½ tl kuivattua minttua
½ tl piparkakkumaustetta
½ tl suolaa
½ dl mantelilastuja

- Kuori ja viipaloi porkkanat. Kiehauta suolalla maustetussa vedessä 5 minuuttia.
- Paahda mantelit kuivalla pannulla, levitä leikkuulaudalle ja hienonna veitsellä.
- Murenna fetajuusto kulhoon. Sekoita rahka, öljy ja mausteet fetan joukkoon.
- Levitä porkkanat, mantelit ja fetarakhaseos kerroksittain uunivuokaan. Ripottele mantelilastut pinnalle.
- Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.





Vinkki

Raasta valmiin paistin pinnalle parmesaania.

Lanttupaisti ja karpalo-persimonkastike

4 ANNOSTA | G |

Kasvissyöjän joulupaistissa on mehevä parmesaanijuustosydän.

- 1 lanttu (noin 1 kg)
- 80 g parmesaania palana
- 50 g margariinia
- 1 valkosipulinkynsi
- 4 rkl tuoretta timjamia
- 2 tl suolaa
- ½ tl mustapippuria

KARPALO-PERSIMONKASTIKE

- 2 persimonia
- 1 ps (200 g) pakastekarpaloita
- ½ dl punaviiniä
- ½ dl sokeria
- 2 rkl vettä
- 1 tähtianis
- ½ tl kuivattua rosmariinia

- Valitse mahdollisimman iso lanttu tai tee kaksi paistia pienemmistä lantuista.
- Kuori lanttu. Leikkaa kannasta

ohut pala pois niin, että lanttu pysyy pystyssä. Koverra lantun keskelle kolo juustoa varten kuorimaveitsellä tai omenaporalla. Älä koverra pohjan läpi. Paloittele juusto tarvittaessa ja paina se koloon.

- Mittaa margariini kulhoon. Kuori ja hienonna valkosipuli. Hienonna timjami. Sekoita ne ja mausteet margariiniin. Levitä seos lantulle. Ota foliosta 4 reilua palaa päällekkäin alustalle. Laita lanttu keskelle ja kääri folioon. Kypsennä 150 asteessa 2–3 tuntia. Jos lanttu painaa yli kilon, kypsennä hieman pidempään.

- Leikkaa persimonia pieniksi kuutioksiksi ja siirrä sivuun odottamaan. Laita muut kastikkeen ainekset kattilaan ja keitä 10 minuuttia. Lisää persimonia ja keitä 5 minuuttia. Tarjoa kastike lanttupaistin kanssa.



Tuplapaahdetut uunipuikulat

4–6 ANNOSTA | G |

*”Ken keitetyn paistaa, se makean maistaa”
pätee perunoihinkin. Kiehauta ja paahda
kotoisat puikulat Jamie Oliverin tyyliin.*

- 1 kg puikulaperunoita
- 1 l vettä
- 1 tl suolaa
- 4 rkl voita
- 2 + 2 rkl öljyä
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 rkl tuoretta timjamia
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- ¼ tl mustapippuria

- Säädä uuni 200 asteeseen. Pese ja kuori perunat tai valmista pestyt perunat kuori-neen. Keitä perunoita suolalla maustetussa vedessä 5 minuuttia. Valuta hyvin. Lisää voi, 2 rkl öljyä, hienonnettu valkosipuli, yrtit ja pippuri. Sekoita.
- Levitä perunat pellille ja paahda uunissa 40 minuuttia. Ota pelti uunista ja litistä perunoita hieman esimerkiksi puukauhalla. Valuta päälle 2 rkl öljyä ja paahda vielä 20 minuuttia.

Vinkki

Jos kokkaat vegaaniruokaa, käytä voin sijasta öljyä.

Nutella-taatelikuusi

6-8 ANNOSTA

Joulupuu on rakennettu lehtitaikinasta, taateleista ja pähkinä-suklaatahnasta.

1 pkt (600 g) pakastelehtitaikinaa

1 kananmuna voiteluun

½ dl tomusokeria

TÄYTE

15 taatelia

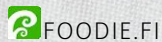
1 dl vettä

1 dl pähkinä-suklaalevitettä (Nutella)

1 tl kanelia

1 tl jauhattua inkivääriä

- Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
- Poista taateleista kivet. Keitä taateleita vedessä 3 minuuttia. Soseuta taatelit ja vesi. Sekoita pähkinälevite ja mausteet joukkoon.
- Jaa taikina kahteen osaan. Kauli palat jauhotetulla alustalla samankokoisiksi ½ cm paksuiksi levyiksi. Leikkaa palat joulukuusen muotoisiksi kolmioiksi ja muotoile alaosaan kuusen jalka. Laita yksi pala leivinpaperin päälle uunipellille. Levitä reilusti täytettä taikinalle. Paina toinen pala päälle. Leikkaa kuuselle oksat eli viillot 1 cm:n välein ikään kuin puun rungosta oksankärkeen. Pyöritä oksat kierteellä.
- Leikkaa ylijääneistä taikinapaloista kuuselle tähti ja tee tähtitorttuja taatelitäytteellä.
- Voitele taikina kevyesti kananmunalla. Paista 200-asteisen uunin alatasolla 25-30 minuuttia. Anna jäähtyä hetki. Koristele tomusokerilla.



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





RUOKA
Kalevala

Suomi
Finland
100

Välipäivien hävikkipizza

1 KPL

Hyödynnä jouluruokien rippeet pizzassa. Kokeile villisti erilaisia makuyhdistelmiä.

POHJA

- 1 dl vettä
- ¼ pkt hiivaa
- 1 rkl öljyä
- ½ tl suolaa
- 2 ½ dl vehnä jauhoja

KASTIKE

- 2 dl smetanaa tai ranskankermaa
- 1 dl parmesaanijuustoraastetta
- 1 tl sinappia
- 1 tl oreganoa
- ½ tl suolaa
- ¼ tl mustapippuria

TÄYTE

- 1 dl joulukinkkua lastuina
- 1 omena
- ½ dl sinihomejuustoa
- ½ dl pakasteherneitä
- (tuoretta basilikaa viimeistelyyn)

- Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi ja liuota hiiva veteen. Lisää öljy ja suola. Vaivaa jauhot joukkoon. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi, vähintään 30 minuuttia. Kuumenna uuni 250 asteeseen. Sekoita kastikkeen aineet keskenään. Paloittele täytteet. Kauli taikina ohueksi ja siirrä leivinpaperille uunipellille. Levitä smetanaseos ja täytteet pizzalle. Paista uunissa rapeaksi, 15–20 minuuttia. Viimeistele basilikalla.

TEKSTI SUSANNA KARHAPÄÄ RESEPTI ANU BRASK
KUVA PANU PÄLVIA

JÄMÄPIZZAA & JALKAPALLOA

Vähävaraisia auttava Brother Christmas vaihtaa tapaninpäivänä rosollin pizzaan.



”Kokoonnumme kaverien kanssa aina tapaninpäivänä katso-
maan Englannin Valioliigan jalkapallo-otteluita. Saman
porukan kanssa olemme katsoneet matseja jo yli kymmenen
vuoden ajan. Heti joulun jälkeen rosollit ja laatikot tulevat
korvista ulos. Siksi teemme pizzaa. Yhteen pizzaan voi hyvin
käyttää yli jääneen joulukinkun ja toiseen voi laittaa lohta.”

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



FOODIE.FI



EU Ecolabel: FI/028/004

Sisältöpäällikkö Sanna Autio, SOK Media, sanna.autio@sok.fi Ruokatuottaja Tiina Valkonen
Kuvausjärjestelyt Kaisa Jouhki ja Riikka Siusuoto Kansikuva Tuomas Kolehmainen Kuvaustarvikkeet Prisma ja Sokos