



SATOKAUDEN  
PARHAAT  
RUOAT

# sesonki

6 | 2020 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

17

RESEPTIÄ  
JOULUN  
AIKAAN

GLÖGIN KANSSA

Savupororullat

KALAISAT PALAT

Tilli-sinappisilakat

VEGEHERKKU

Paahdettu rosolli  
ja punajuurikastike

JOULUN TÄHTI

Konjakki-  
sinapilla  
kuorrutettu  
joulukinkku

UUDET KUVIOT

Meksikolaiset  
tortillataskut ja  
guacamole

KÄHVIPÖYDÄN  
KAUNOTTARET

Päärynäruusut





# Joulu kultainen

Etenkin jouluna ruoka luo tunnelmasta aimo annoksen. Me ruokailijat olemme muuttuneet, lähes kaikilla on oma ruokavalionsa. Siksi jouluperinteitäkin kannattaa rikastaa uutuuksilla.

Leivo torttujen sijaan tutuista aineksista ruusuja, tarjoa kalapöydässä fiiniä terriiniä ja tee kinkun kera aromikasta punakaalilaatikkoa. Eikä joulua ilman juustokakkua! Tänä vuonna siinä maistuvat päärynät ja suklaa.

Uusia kasvisruokavinkkejä löydät Yhteishyvä-lehdestä 6/20. Perinteiset joulureseptit kokosimme yhteishyva.fi/joulu -sivustolle.

**PS.**  
Yhteishyvä.fi:ssä voit nyt tallentaa suosikkireseptisi ja löydät ne helposti uudelleen. Kirjaudu ja kokeile!

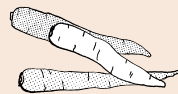


SANNA AUTIO  
Ruokan sisältöpäällikkö,  
SOK Media

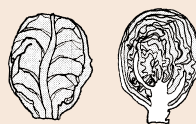
## PARASTA JUURI NYT



PINKKI PERUNA



VÄRIPORKKANAT



PUNAKAALI



ROSMARIINI



OMENA



PUNAINEN PÄÄRYNÄ



PERSIMON



TAATELI



HAUKI



SILAKKA

### Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, SOK Media

### Tuottaja

Niina Mälkiä

### Kuvatuottaja

Iina Kansonen

### Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

### Reseptit

#### S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Henriikka Hankamäki

Hanne Penttinen

Anni Kulju

### Art Director

Leena Majaniemi

### Kuvat

Tuomas Kolehmainen

### Kuvausjärjestelyt

Henna Sipilén

### Painopaikka

PunaMusta Oy

G gluteeniton  
M maidoton  
MU munaton  
K kasvis  
VE vegaaninen

Reseptien ravinto-  
sisällöt: yhteishyvä.fi

Kuvitukset Minttu Wikberg

YHTEIS-  
HYVÄN  
RESEPTI-  
LUPAUS

1

Suomalaiseen  
kotiin sopivia  
– onnistut  
varmasti

2

Fiksuja ja  
taloudellisia  
– ei hävikkiä

3

Terveellisiä ja  
monipuolisia  
– ruokavaliot  
huomioitu

4

Reseptien  
ainekset  
Prismoista ja  
S-marketeista



## PÄÄRYNÄRUUSUT

Suloiset juhkakukat leivotaan nyt punaposkisista päärynöistä. Kääri lehtitaikeinan rapeisiin kierteisiin myös mehevää omena-kanelimarmeladia.

8 KPL | M | MU | VE |  
1 t 15 min

**4 lehtitaikeinal levyä (½ pkt)**  
**2 punaista päärynää**

**TÄYTE**

**1 dl (100 g) omena-**  
**kanelimarmeladia**

**LISÄKSI**

**vehnä jauhoja levyjen**  
**kaulimiseen**  
**tomusokeria**

► Levitä taikinal levyt leivinpaperille sulamaan. Pese ja halkaise päärynät, poista siemenkodat. Viipaloi päärynät kuorineen noin 2 mm:n paksuisiksi. Jos päärynät ovat kovia, upota viipaleet veteen ja kuumenna mikrossa pari minuuttia. Sekoita, toista tarvittaessa ja siivilöi.

► Kauli taikinal levyjä jauhoteulla alustalla niin, että niiden pituus kaksinkertaistuu. Leikkaa kukin levy kahdeksi pitkäksi suikaleeksi.

► Levitä suikaleelle ohuelti marmeladia. Aseta päärynät taikinan pitkälle sivulle hieinan limittäin niin, että viipaleiden pyöreät reunat asettuvat aavistuksen taikinan reunan yli. Taita taikinan alareuna päälle. Rullaa varovasti ja laita muffinivuokaan.

► Paista ruusuja 200-asteisessa uunissa 40–45 minuuttia ja suoja ne paiston puolivälissä leivinpaperilla tai foliolla.

► Siivilöi tomusokeria jäähtyneiden ruusujen pinnalle.

### VINKKI

Katso video päärynäruusujen valmistamisesta osoitteessa yhteishyvä.fi  
→ Päärynäruusut





GLÖGIN KANSSA

## SAVUPORORULLAT

Pyöräytä paistiviipaleiden syliin pehmeän pippurista tuorejuustoa ja timjamia.

14 KPL | MU |

15 min + 12 t

**1 pkt (100 g) poron kylmäsavu-  
paistiviipaleita**

**1 pkt (200 g) mustapippuri-  
tuorejuustoa**

**½ dl tuoretta timjamia**

LISÄKSI

**14 voileipäkeksiä (table water)  
tuoretta timjamia**

► Levitä työpöydälle noin 30 x 40 cm:n pala tuorekelmua. Asettele poroviipaleet kelmulle hieman limittäin noin 25 x 25 cm:n kokoiseksi levyksi.

► Notkista tuorejuusto ja sekoita hienonnettu timjami joukkoon. Levitä seos tasaisesti poroviipaleille. Kääri liha täytteineen kelmun avulla tiukalle rullalle. Kääri kelmu tiukasti rullan ympärille ja pakasta vähintään 4 tuntia tai yön yli.

► Ota jäinen rulla pois kelmusta ja sulata huoneenlämmössä 15–20 minuuttia. Leikkaa kohmeisesta pororullasta ½–1 cm:n paksuisia viipaleita. Jos ne repeilevät, paina niitä varovasti kiinni. Laita viipaleet kekseille ja koristele timjamilla. Anna sulaa vielä 30 minuuttia ennen tarjoamista.



## PÄHKINÄ-SIEMENNÄKKÄRI JA TAATELIHILLO

Taatelihillolla sipaistut näkkärit maistuvat juustojen kanssa. Valitse tarjottimelle 3–5 erilaista juustoa. Muista myös vegaaniset vaihtoehdot.

1 PELLILLINEN | G | M | MU | K |  
1 tunti

**1 ps (200 g) pähkinäsekoitusta**  
**1 omena (kotimainen)**  
**3 dl kaurajauhoja**  
(gluteenittomia)  
**2 dl auringonkukansiemeniä**  
**½ tl suolaa**  
**2 ½ dl vettä**  
**2 rkl rypsiöljyä**  
TAATELIHILLO  
**400 g tuoreita taateleita**  
**2 kanelitankoa**  
**1 tl vaniljasokeria**  
**1 n. 3 ½ dl vettä**

► Aloita hillosta. Poista taateleista kivet. Pane taatelit ja mausteet kattilaan. Lisää vettä, kunnes ainekset peittyvät. Keitä keskilämmöllä kannen alla, välillä sekoittaen, noin 15 minuuttia, kunnes taatelit ovat pehmeitä. Poista kanelitangot. Painele taatelit siivilän läpi kulhoon ja sekoita siivilään jäävä sose hilloon. Puhdista ja kuumenna lasipurkit ja purkita hillo kuumana. Sulje kannet, jäähdytä ja säilytä jääkaapissa. ► Tee näkkäri. Rouhi pähkinät karkeasti. Pese ja kuori omena,

raasta hienoksi raasteeksi (1 dl). Sekoita raaste ja kuivat aineet kulhossa. Kiehauta vesi ja lisää seokseen. Lisää öljy ja sekoita tasaiseksi.

► Kaada taikina leivinpaperille pellille ja laita päälle toinen paperi. Painele ohueksi levyksi. Paista 175-asteisessa uunissa 40–50 minuuttia, kunnes näkkäri on rapea ja ruskistunut. Anna jäähtyä peittämättä.

► Murra paloiksi ja säilytä tiiviissä rasiassa.

**VINKKI**  
Jos haluat näkkäristä tasakokoisia paloja, leikkaa näkkärilevy lämpimänä.





## KALAISAT PALAT

### HAUKITERRIINI

Pilkuta samettisen  
pehmeä haukiherkku  
kapriksilla ja kypsennä  
lempeästi vesihauteessa.

18 PALAA | G |  
1 t 20 min

**500 g haukifileetä**  
**1 sitruuna**  
**1 ruukku tilliä**  
**1 prk (57 g) kapriksia**  
**1 ½ tl suolaa**  
**2 kananmunaa**  
**1 prk (2 dl) kuohukermaa**  
LISÄKSI  
**voita tai margariinia vuokaan**

► Voitele leipävuoka (vetoisuus 1,5 l).  
Pese ja puolita sitruuna. Purista toisen  
puolikkaan mehu, säästä toinen koris-  
telua varten. Hienonna puoli ruukkua  
tilliä ja säästä loput oksat koristeluun.  
Valuta kaprikset.

► Paloittele kylmä hauki tehosekoitti-  
meen, lisää suola ja jauha tasaiseksi.  
Lisää koneen käydessä ensin munat ja  
sitten ohuena nauhana kerma. Lisää  
sitruunanmehu ja sekoita haukimassa  
tasaiseksi. Käänteile lopuksi kaprikset  
ja tilli nuolijalla seokseen.

► Levitä massa tasaisesti vuokaan.  
Laita vuoka isompaan uunivuokaan ja  
kaada uunivuokaan kiehuvaan kuumaa  
vettä kalavuoaan puoliväliin asti. Kyp-  
sennä 150-asteisessa uunissa 50 mi-  
nuuttia tai kunnes terriini on kypsä.

► Kumoa terriini jäähtyneenä tarjoilu-  
vadille. Koristele tillillä ja sitruunalla.



SESONKIKALA  
SILAKKA

#### VINKKI

Haukimassa onnistuu  
parhaiten, kun kaikki  
ainekset ovat  
jääkaappikylmiä.



SESONKIKALA  
HAUKI



## KERKKÄPESTO- LOHITARTAR

Tee graavilohelle peti omenasta  
ja peitto kuusenkerkystä.

8 ANNOSTA | G | MU |  
20 min

150 g graavilohta  
1 sitruuna  
1 prk (120 g) smetanaa  
2 omenaa (kotimaisia)  
½ prk (à 140 g) kerkkåpesto  
1 dl puolukoita (pakaste)  
tuoretta basilikaa

- Pese sitruuna, raasta siitä 1 tl kuorta ja purista noin 2 tl mehua.
- Vaahdota smetanaa sähkövatkaimella 30 sekuntia. Mausta vaahto sitruunankuorella ja sekoita joukkoon 1 tl sitruunanmehua. Laita vaahto jääkaappiin odottamaan.
- Pese omenat ja poista siemenkodat. Leikkaa omenat ohuiksi viipaleiksi ja asettele ne vädille. Sivele viipaleet sitruunanmehulla.
- Leikkaa lohi pieniksi kuutioiksi ja laita omenaviipaleille. Lisää pesto- ja smetananokareita sinne tänne lohien päälle. Viimeistele puolukoilla ja basilikanlehdillä.



## TILLI- SINAPPISILAKAT

Kalapöydän suosikki-  
silakat tehdään tänä  
vuonna itse.

8 ANNOSTA | G | M | MU |  
20 min + maustuminen 2 x 12 t

600 g silakkafilaita  
ETIKKALIEMI  
5 dl vettä  
1 dl väkiviinaetikkaa  
1 dl sokeria  
1 rkl suolaa  
TILLI-SINAPPIKASTIKE  
1 ruukku tilliä  
1 dl sinappia (gluteenitonta)  
1 dl vettä  
1 dl öljyä  
3 rkl sokeria  
1 rkl väkiviinaetikkaa  
2 tl suolaa

- Huuhtelee silakat nopeasti kylmällä vedellä ja valuta siivilässä.
- Yhdistä etikkaliemen ainekset kulhossa. Sekoita silakat liemeen. Peitä ja anna tekeytyä jääkaapissa yön yli.
- Hienonna tilli. Sekoita kastikkeen ainekset kulhossa.
- Valuta silakat. Poista halutessasi silakoiden nahka. Leikkaa fileet pitkitäin kahtia ja poista selkäevät. Laita silakat purkkiin, lisää kastike ja sekoita. Sulje kansi tiiviisti ja anna maustua jääkaapissa vähintään 4 tuntia tai yön yli.



### KONJAKKISINAPILLA KUORRUTETTU JOULUKINKKU

Säädä uuniin vain vähän yli sata astetta ja käytä paistolämpömittaria. Niin saat kinkusta takuulla mehevän.

| M |

15 min + paisto 6 t + sulatus  
3 vrk

**n. 5 kg:n luuton juhla-  
kinkku (pakaste)**

KUORRUTUS

**1 prk (110 g) konjakki-  
sinappia**

**1 dl korppujauhoja**

LISÄKSI

**1 paistopussi  
neilikoita**

► Anna pakastetun kinkun sulaa pakkauksessaan jääkaapissa 3 vuorokautta.

► Ota kinkku huoneenlämpöön muutama tunti ennen paistamista, työnnä sen keskelle paistolämpömittari ja anna sisälämpötilan nousta noin 10 asteeseen.

► Poista lämpömittari ja muovikääre ja laita kinkku verkkoineen kamarapuoli ylöspäin paistopussiin

syvälle uunipellille. Sulje pussi ja leikkaa pieni ilmareikä pussin yläkulmaan. Työnnä lämpömittari pussin läpi kinkun paksuimpaan kohtaan.

► Paista kinkkua 100–125-asteisessa uunissa 60–70 minuuttia/kilo, kunnes sisälämpötila on 75–80 astetta. 75-asteisena kinkku on mehukkaan kypsä ja 80-asteisena mureampaa.

► Anna kinkun jäähtyä 15–20 minuuttia. Poista pussi ja ota liemi halutessasi talteen kastiketta varten. Poista verkko, nahka ja osa silavasta.

► Levitä sinappi ja ripottele korppujauhot kinkun pinnalle. Ruskista 250 asteessa, kunnes pinta saa kauniin värin, 5–10 minuuttia. Paina koristeeksi kokonaisia neilikoita.

#### VINKKI

Helpon konjakkisinapin ja taateli-omenakastikkeen ohjeet löydät yhteishyvä.fi:stä.



PARASTA  
JUURI NYT  
PINKKI  
PERUNA

## HANHENRINTA JA SIIDERI- ROSMARIINIKASTIKE

Viimeistele juhlat hanhen  
rintafileet herkullisella siideri-  
rosmariinikastikkeella.

4 ANNOSTA | G | M | MU |  
1 ½ t + sulatus 24 t

**2** (noin à 450 g) hanhen  
rintafileetä (pakaste)  
**2** tl hanhenrasvaa tai voita  
**½** tl suolaa  
**½** tl pippuriseosta  
SIIDERI-ROSMARIINIKASTIKE  
**2** salottisipulia  
**1** rkl rypsiöljyä  
**1** tlk (0,5 l) omena-  
siideriä (kuivaa)  
**1** rkl omenaviinietikkaa

### VINKKI

Valmista kermaiset  
skänenperunat  
pinkistä perunasta.  
Reseptin löydät  
yhteishyvä.fi:stä.

**1 ½** rkl kokojyväsinappia  
**2** rkl rosmariinia hienonnettuna  
**1** rkl hanhenrasvaa tai voita  
**¼** tl suolaa  
riipaus pippuriseosta

► Sulata fileet pakkauksessaan  
jääkaapissa, noin 1 vrk. Ota ne  
huoneenlämpöön tunti ennen  
kypsennystä.  
► Aloita kastikkeesta. Kuori ja  
hienonna sipulit. Kuullota ne  
öljyssä kasarisissa. Lisää siideri ja  
etikka, keitä kunnes nestettä on  
jäljellä noin 2 desilitraa.  
► Pyyhi fileet. Irrota nahka vetä-  
mällä ja veitsen avulla. Leikkaa  
nahka suikaleiksi ja laita kylmälle  
pannulle. Paista kunnes rasva  
irtoaa ja ota se talteen. Paista  
sitten nahka rapeaksi. Valuta  
talouspaperilla ja mausta halu-  
tessasi suolalla.

► Ruskista fileet rasvassa.  
Siirrä leivinpaperille pellille ja  
mausta suolalla ja pippurilla.  
Työnnä paistolämpömittari  
fileen keskelle. Kypsennä  
100-asteisessa uunissa 30–50  
minuuttia, kunnes sisälämpö  
on 55–60 astetta. 55-asteinen  
liha on punaista, mutta jo  
pehmeää. 60-asteinen on  
kypsempää, silti yhä mehe-  
vää. Kääri fileet löyhästi  
folioon 15 minuutiksi.  
► Kuumenna kastike. Lisää  
sinappi ja rosmariini sekä  
hanhenrasva voimakkaasti  
vatkatun. Mausta suolalla ja  
pippurilla.  
► Viipaloi fileet poikkisyylin.  
Kaada kastike ja ripottele  
rapeat nahat päälle. Tarjoa  
lisäksi paahdettuja väripork-  
kanoita ja skänenperunoita.

KUUKAUDEN  
YRTTI  
ROSMARIINI



## PAAHDETTU ROSOLLI JA PUNAJUURIKASTIKE

Tee rosolli uunissa! Paahtaisen joulusalaatin pariaksi sopii kaurafräichesta sekoitettu kastike.

8 ANNOSTA | G | M | MU | VE |  
1 tunti

5 punajuurta  
3 porkkanaa  
3 perunaa (kiinteä lajike)  
1 punasipuli  
1 rkl rypsiöljyä  
¼ tl suolaa  
¼ tl mustapippuria  
rouhittuna  
2 omenaa (kotimaista)  
2 maustekurkkua  
PUNAJUURIKASTIKE  
1 prk (200 g) vegaanista  
ruoanvalmistustuotetta  
(esim. kaurafräichea)

½ dl paahtettuja  
punajuurikuutioita  
rosollista  
1 tl omenaviinietikkaa  
¼ tl suolaa  
riipaus mustapippuria

► Pese ja kuori punajuuret, porkkanat ja perunat. Leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Kuori ja lohko sipuli. Laita kasvikset kulhoon. Lisää öljy ja mausteet, kääntelee ja levitä tasaisesti leivinpaperille pellille. Paahtaa 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Kääntelee

paiston puolella välissä.

► Huuhtelee ja kuori omenat, poista siemenkodat. Kuutioi omenat ja kurkut.

► Ota ½ dl paahtettua punajuurta kastiketta varten. Sekoita rosollin ainekset kulhossa.

► Soseuta kastikkeen ainekset ja tarjoa rosollin kanssa.





## PUNAKAALILAATIKKO

Yllätä joulupöydässä punaisella kaalipaistoksella, jonka voit tehdä valmiiksi jo edellisenä päivänä. Laatikon maku vain paranee lämmitettäessä.

8 ANNOSTA | G | MU | VE |  
2 t + 30 min

1 kg punakaalia  
2 sipulia  
1 rkl rypsiöljyä  
2 omenaa (kotimaista)  
3 (150 g) etikkapunajuurta  
1 rkl rosmariinia  
hienonnettuna  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
3 dl vettä  
½ dl etikkapunajuurien  
lientä  
1 dl siirappia  
25 g kasvirasvaa

► Huuhtelee kaali ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Kuori ja suikaloi sipuli. Ruskista sipulit öljyssä isolla pannulla ja kaada noin 3 litran vetoiseen vuokaan. Ruskista kaali paris-  
sa erässä ja lisää vuokaan.

► Pese omenat ja poista siemenkodat. Kuutioi omenat. Raasta punajuuret. Lisää omenat ja punajuuret vuokaan. Sekoita rosmariini, suola ja pippuri joukkoon.  
► Yhdistä vesi ja punajuurien liemi ja kaada vuokaan. Valuta siirappi päälle ja lisää rasva nokareina pinnalle. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 2 tuntia. Sekoita paistamisen puolivälissä.



## PERSIMON-JUUSTOSALAATTI

Kokoa salaatti kranssiksi ja kruunaa se makeilla persimoneilla.

6 ANNOSTA | G | K |  
30 min

2 persimonia  
1 pkt (300 g) kypsytettyä goudajuustoa (esim. Keisarinna)  
1 ps (100 g) saksanpähkinöitä  
1 ps (100 g) jääsalaattia  
1 ruukku villirucolaa  
VINEGRETTI  
4 rkl rypsiöljyä  
2 rkl sitruunanmehua  
2 rkl hunajaa

► Pese ja viipaloi persimoneit. Leikkaa juusto kolmiopaloiksi. Rouhi pähkinät veitsellä karkeasti. Huuhtelee ja kuivaa salaattit, revi pieniksi paloiksi.  
► Asettele salaattit, persimoneit ja juustot kranssiksi vädille. Ripottelee pähkinät pinnalle.  
► Sekoita vinegretin ainekset keskenään. Kaada pieneen tarjoilukulhoon salaatin keskelle.





**VINKKI**

Katso video kranssin valmistamisesta osoitteesta yhteishyvä.fi → Täytetty pullakranssi

## TÄYTETTY PULLAKRANSI

Mehevöitä juhlapulla mantelimassalla, aprikoosimarmeladilla ja pähkinöillä.

2 t 20 min

2 ½ dl maitoa  
25 g hiivaa  
1 kananmuna  
1 dl sokeria  
½ rkl kardemummaa  
½ tl suolaa  
7–8 dl vehnä jauhoja  
75 g voita tai margariinia  
TÄYTE  
150 g aprikoosimarmeladia (paistonkestävää)  
75 g mantelimassaa  
½ ps (50 g) pekaanipähkinöitä  
LISÄKSI  
1 kananmuna  
½ ps (50 g) pekaanipähkinöitä

► Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää muna, sokeri, kardemumma ja suola. Alusta jauhot taikinaan ja lisää pehmeä rasva loppuvaiheessa. Vaivaa taikinaa, kunnes se irtaoo kulhon reunoista. Kohota liinan alla lämpimässä paikassa 30–40 minuuttia.  
► Kauli taikina jauhotetulla alustalla noin 30 x 60 cm:n levyksi. Levitä päälle marmeladi ja rouhitut pähkinät, raasta mantelimassa pinnalle.  
► Kääri levy pitkältä sivulta tiukalle rullalle ja jätä sauma alle. Leikkaa rulla keskeltä halki, mutta jätä säikeet toisesta päästä kiinni toisiinsa. Käännä leikkuupinnat ylöspäin ja kieritä säikeitä toistensa ympäri. Muotoile pitko kranssiksi leivinpaperilla pellillä. Nipistä kiinni. Kohota liinan alla noin 30 minuuttia.  
► Voitele kranssi munalla ja koristele pähkinöillä. Paista 175-asteisen uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Viimeistele halutessasi tomosokerilla.



## PÄÄRYNÄJUUSTOKAKKU

Pilko päärynät juustokakun raikkaiksi sattumiksi ja pyöräytä pinnalle supersuosittua pähkinäistä kaakaotahnaa.

10 PALAA  
2 tuntia

### POHJA

**200 g piparkakkuja**  
**100 g voita tai margariinia**

### TÄYTE

**2 rs (à 200 g)**  
**maustamatonta**  
**tuorejuustoa**  
**1 prk (150 g) ranskan-**  
**kermaa**  
**2 kananmunaa**  
**145 g valkosuklaata**  
**2 päärynää**  
**1 dl hasselpähkinä-**  
**kaakaolevitettä (Nutella)**

► Ota maitotuotteet ja munat huoneenlämpöön. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (Ø 23 cm).  
► Hienonna piparkakut esimerkiksi kaulimella vahvassa muovipussissa. Sulata rasva ja sekoita piparimurun kanssa kulhossa. Painele seos vuoan pohjalle ja muutama sentti reunoille. Laita jääkaappiin.  
► Sulata suklaa varovasti mikrossa tai vesihautteessa. Huuhtelee ja kuori päärynät.

Poista siemenkodat ja leikkaa päärynät pieniksi kuutioksiksi. Notkista tuorejuusto kulhossa. Sekoita ranskan-kerma juustoon ja lisää munat yksitellen vatkatun. Sekoita suklaa ja päärynät joukkoon. Levitä täyte piparipohjalle.

► Notkista levite lämmittämällä sitä mikrossa muutama sekunti. Lusikoi nokareita kakulle ja tee pyörteitä veitsenkärjellä.

► Laita tyhjä pelti uunin alatasolle, sillä kakkuvuoasta voi vuotaa rasvaa. Paista kakkua 175-asteisen uunin toiseksi alimmalla tasolla 50 minuuttia. Katkaise virta ja anna kakun kypsyä jälkilämmössä 30 minuuttia uuninluukku hieman raollaan.

► Säilytä kakkua jääkaapissa. Se on parhaimmillaan seuraavana päivänä.

### HYVÄSTI HÄVIKKI

Ylimääräisistä joulupipareista tulee hyvä pohja uudenvuoden päärynäpiirakalle.



## UUDEN- VUODEN MENU

RAIKAS TERIYAKI-  
KULHOSALAATTI

MEKSIKOLAISET  
TORTILLATASKUT

LAKRITSI-  
PANNACOTTA

## RAIKAS TERIYAKI- KULHOSALAATTI

Tarjoo aterian alkuun rouskuva  
monien makujen salaatti. Chilimajoneesilla  
terästetty teriyakikastike sitoo maut yhteen  
ja vie makumatkalle Aasiaan.

4 ANNOSTA | K |  
20 min

150 g punakaalia  
1 rkl sitruunanmehua  
2 tl rypsiöljyä  
riipaus suolaa  
1 porkkana  
1 omena (kotimainen)  
100 g kurkkua  
1 rs (70 g) rucolaa  
1 rs (70 g) babypinaattia  
½ dl suolattuja  
maapähkinöitä

KASTIKE  
¾ dl paksua  
maustamatonta jogurttia  
¼ dl chilimajoneesia  
1 rkl teriyakikastiketta  
2 tl sitruunanmehua

► Sekoita kastikkeen ainekset ja laita jääkaappiin.  
► Suikaloi punakaali. Mausta sitruunalla, öljyllä ja suolalla. Siirrä jääkaappiin.  
► Pese ja kuori porkkanat, leikkaa ohuiksi tikuiksi. Pese omena, poista siemenkota ja viipaloi hedelmä. Kääntelee viipaleet sitruunamehusa, etteivät ne tummu. Huuhtelee ja kuutioi kurkku. Huuhtelee ja kuivaa rucola ja pinaatti. Rouhi pähkinät.  
► Levitä rucola ja pinaatti kulhoon. Kokoa muut kasvikset päälle. Viimeistele pähkinöillä ja kastikeraidoilla. Tarjoo loppu kastike erikseen.





## LAKRITSI-PANNACOTTA

Uudista helppo jälkiruoka lakutoffeella.

4 ANNOSTA | G | MU |  
15 min + hyittyminen 4–12 t

1 ½ liivatelehteä  
4 (à 19 g) lakritsitolffepatukkaa (Kick)  
1 prk (2 dl) kuohukermaa  
1 dl maitoa

- Liota liivateita kylmässä vedessä 5 minuuttia.
- Paloittele toffheet kattilaan. Lisää kerma ja kuumenna hiljalleen sekoitellen, kunnes toffheet sulavat. Lisää puristetut liivateet. Sekoita maito joukkoon.
- Kaada pieniin kulhoihin ja hyydytä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.
- Tarjoa kotimaisten vadelmien kanssa.

## MEKSIKOLAISET TORTILLATASKUT

Taittele tortilloista mukkeita täytettyjä kolmioita ja paista uunissa rapeiksi. Tarjoa guacamolen ja cashewkerman kanssa.

4 ANNOSTA  
1 t + liotus 6–24 t

10 keskikokoista tortillaa  
TÄYTE

400 g kanan fileesuikaleita  
2 rkl rypsiöljyä  
3 valkosipulinkynttä  
1 paprika  
2 tomaattia  
1 iso sipuli  
1 tlk (250 g) kidney- tai mustapapuja  
½ ruukkua korianteria  
1 rkl paprikajauhetta  
2 tl juustokuminaa  
½–1 tl cayennepippuria  
½ tl suolaa

175 g cheddarjuustoraastetta

GUACAMOLE

2 kypsää avokadoa  
1 tomaatti  
2 rkl sipulia hienonnettuna  
½ ruukkua korianteria  
2 tl limenmehua  
riipaus cayennepippuria  
CASHEWKERMA  
1 ps (100 g) cashewpähkinöitä  
2 tl limenmehua  
riipaus suolaa  
½–¾ dl vettä

- Liota pähkinöitä runsaassa kylmässä vedessä jääkaapissa 6–24 tuntia.
- Tee guacamole. Halkaise avokadot, poista kivet ja kaavi hedelmä kulhoon. Kuutioi tomaatti. Kuori ja hienonna sipuli, ota 2 rkl sipulia avokadon joukkoon, säästä

loppu täytteeseen. Hienonna korianteri ja purista lime. Soseuta guacamolen ainekset ja laita kylmään.

► Tee cashewkerma. Valuta liotetut pähkinät. Mausta limellä ja suolalla. Lisää vettä vähän kerrallaan, soseuta ja laita kylmään.

► Paista kanat öljyssä (1 rkl) pannulla kypsiksi. Siirrä ne pois pannulta. Kuori ja hienonna valkosipulit. Huuhteleta ja kuutioi kasvikset. Paista sipulia, valkosipulia, paprikaa ja tomaattia lopussa öljyssä välillä käännellen 10–15 minuuttia. Lisää kanat, valutetut pavut, hienonnettu korianteri ja mausteet. Jos käytät valmiiksi maustettua kanaa, jätä suola pois. Hauduta noin 5 minuuttia.

► Leikkaa 2 tortillaa neljään osaan, jolloin saat 8 kolmiota. Levitä juusto ja täyte pyöreiden tortillojen keskelle kolmion muotoon. Aseta tortillakolmiot täyteen päälle. Sivele pyöreiden tortilloiden reunat vedellä ja taita täyteen päälle. Siirrä taskut taitospuoli alaspäin leivinpaperille pellille.

► Paahda 200-asteisessa uunissa 10–15 minuuttia.





VIIMEINEN SILAUS

## LOHIJUUSTOKAKKU

Kylmäsavulohikakun ruispohja syntyy helposti hapankorpuista, mutta voit tehdä sen myös maalaisruislimpusta tai saaristolaisleivästä.

10 ANNOSTA | MU |  
40 min + hyhtyminen 4 t

### POHJA

200 g hapankorppuja tai  
maalaisruislimppua  
100 g voita tai margariinia  
½ rkl tummaa siirappia

### TÄYTE

4 liivatelehteä  
3 pkt (à 100 g) kylmäsavu-  
lohiviipaleita  
1 ruukku tilliä  
1 pieni punasipuli  
2 rs (à 200 g) tuorejuustoa  
1 prk (à 200 g) kermaviiliä  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
¼ tl suolaa  
½ sitruunaa  
KOSTUTUS  
½ dl maitoa  
LISÄKSI  
½ sitruunaa  
1 rs (100 g) mätää (pakaste)

► Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (Ø 23 cm). Hienonna hapankorput tai leipä pieniksi muruiksi. Sulata rasva. Sekoita rasva ja siirappi muruihin. Painele seos vuoaan pohjalle ja muutama sentti reunuille. Kostuta maidolla ja siirrä jääkaappiin.

► Laita liivatteen kylmään veteen. Säästä noin ⅓ lohesta ja hieman tilliä koristeeksi. Hienonna loput loheta ja tillit. Kuori ja hienonna sipuli. Sekoita täyteen ainekset sitruunaa lukuun ottamatta kulhossa.

► Pese ja puolita sitruuna. Purista puolikkaan mehu ja kuumenna kiehuvaaksi. Purista liivatteen ja sekoita ne mehuun. Kaada seos ohuena nauhana koko ajan sekoittaen täytteeseen.

► Levitä täyte pohjalle. Peitä ja laita jääkaappiin vähintään 4 tunniksi.

► Siirrä hyytynyt kakku tarjoilualustalle. Koristele lohella, tillillä, sitruunaviipaleilla ja mätinokareilla.