



6 | 2019 JOULUN MAKUJA

SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

sesonki

YHTEISHYVÄ.FI



PIKKUJOLUHITTI
Salamisipsi-
punakaalipiirakka

ALKUKALAT
Saariston
kalapannari ja
sahramisilakat

PYHÄPÄIVÄN SAALIS
Yrttirahkalla
täytetty nieriä

UUDET MAKUPARIT
Glögiporkkanat
ja sinihomejuusto-
piparipunajuuret

KAHVIPÖYDÄN
KUNINGATAR
Jouluinen
britakääretorttu

JÄLKIMAKEA
Minttusuklaa-
päärynäjäädye

16
RESEPTIÄ
LOPPUVUODEN
JUHLIIN



Hitusen uutta

Lähes me kaikki odotamme aattoateriaa ja sen perinteisiä herkkuja. Ihmeesti kuitenkin joku yllättävä piristää klassikoiden seurassa. Tuttuja ruokia voi kivasti päivittää maustamalla tai valmistamalla ne uudella tavalla. Tarjoa saaristolaisleivän makuihin pannari graavilohen tai mädin kanssa kalapöydässä tai blinien sijaan. Kokeile porkkanalaatikon tilalla glögissä haudutettuja väriporkkanoita.

Tämän joulun trendimaku on pipari. Jalosta uunipunajuuret uudelle tasolle rapeilla piparimuruilla. Kahvipöydän kruunaa rullalle kääritty karpaloinen britatorttu.

Makurikasta joulua!

Sanna

Sanna Autio



YHTEISHYVÄN RESEPTIT

- ★ Suomalaiseen kotiin sopivia – onnistut varmasti
- ★ Fiksuja ja taloudellisia – ei hävikkiä
- ★ Terveellisiä ja monipuolisia – eri ruokavaliot huomioitu
- ★ Reseptien ainekset Prismoista ja S-marketeista

YHTEISHYVÄ.FI

tuhansia reseptejä
ravintosisältö-
tietoineen ja
inspiroivia videoita

FOODIE.FI

S-ryhmän ruokakauppojen
valikoimat, tuotteet,
tuotetiedot, hinnat sekä
tietoa noutopalvelusta ja
kotiinkuljetuksesta

YHTEISHYVÄ RUOKA

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, SOK Media,
sanna.autio@sok.fi

Ruokatuottaja

Tiina Valkonen

Art Director

Leena Majaniemi

Kuvat

Tuomas Kolehmainen

Reseptit

Taina Salovaara

Kuvausjärjestelyt

Henna Sipilön



EU Ecolabel: FI/028/004

PRISMA

alepa

ABC!
Market

S MARKET

Sale



SALAMISIPSI- PUNAKAALIPIRAKKA

Täytä rukiinen piirakkapohja punakaalilla ja smetanalla. Viimeistele rapeiksi paahdetuilla salamisviipaleilla ja tarjoa glögin kaverina.

6 PALAA | MU

2 dl vehnä jauhoja
1 dl ruisjauhoja
¾ tl suolaa
½ dl rypsiöljyä
1 dl vettä

TÄYTE

1 sipuli
350 g punakaalia
1 rkl rypsiöljyä
noin 1 dl vettä
½ dl balsamicoa
1 rkl siirappia
½ tl suolaa
½ tl rouhittua musta-
pippuria
2 rkl timjaminelehtiä
1 prk (120 g) smetanaa
noin 15 kpl (50 g) salami-
tai meetvurstiviipaleita

► Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Lisää öljy ja vesi. Sekoita tasaiseksi, mutta älä vaivaa. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin.

► Kuori sipuli. Suikaloi sipuli ja kaali. Kuullota suikaleita pannulla öljyssä sekoitellen noin 5 minuuttia. Lisää vesi, balsamico, siirappi, suola, pippuri ja 1 rkl timjaminelehtiä. Hauduta noin 20 minuuttia. Lisää vettä tarvittaessa.

► Sääda uuni 200 asteeseen. Kauli taikina leivinpaperin päällä noin 30 x 30 cm:n levyksi. Levitä puolet smetanasta pohjalle niin, että pari senttiä reunosta jää paljaaksi. Levitä kaali-seos smetanalla päälle. Taita reunat täytteen päälle.

► Paista piirakkaa uunissa 25 minuuttia. Lisää salami-viipaleet piirakan viereen pellille. Paista vielä 8–10 minuuttia. Siirrä rapeiksi paahdetut salamisipsit piirakan päälle ja viimeistele lopulla timjamilla. Tarjoa loppu smetana piirakan kanssa.

G gluteeniton
M maidoton
MU munaton
K kasvis
VE vegaaninen

JANSSONIN PERUNAT

Perunat ja anjovis ovat erottamaton makupari. Tarjoa pienet perunat kalapöydässä tai pikkujoulun sormisyötävänä.

4 ANNOSTA | G | MU |

500 g pinkkejä perunoita
1 rkl rypsiöljyä
¼ tl suolaa
1 prk (150 g) ranskankermaa (rasvaa 28 %)
1 prk (125/79 g) anjovisfileitä
½ tl rouhittua mustapippuria
1 tl raastettua sitruunankuorta
½ ruukkua ruohosipulia tai tilliä hienonnettuna

► Säädä uuni 200 asteeseen. Pese perunat ja halkaise ne pitkittäin. Laita perunanpuolikkaat leivinpaperille pellille leikkuupuoli ylöspäin. Sivele öljyllä ja mausta suolalla. Kypsennä uunissa noin 25 minuuttia.

► Vatkaa ranskankerma jämäkäksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Kääräise anjovisfileet rulliksi. Laita jokaisen perunan päälle anjovisrulla ja nokare ranskankermää. Viimeistele mustapippurilla, sitruunankuoriraasteella ja ruohosipulilla tai tillillä.



PERSIMON- CAESARSALAATTI

Piristä tuttu caesarsalaatti makealla persimonilla. Valmista krutonkien sijaan repeat leipäkupit, joista salaattit tarjoillaan.

6 ANNOSTA

6 viipaletta paahtoleipää
2 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
3 persimonia
1 ps (180 g) salaatti-
sekoitusta
3 rkl caesarkastiketta
50 g emmentaluustoraastetta
3 rkl siemensekoitusta
1/3 ruukkua basilikaa

► Sääda uuni 200 asteeseen. Leikkaa kuoret leipäviipaleista. Painele viipaleet muffinivuoan koloihin niin, että yhdessä kolossa on yksi viipale. Voit käyttää muffinivuoan sijaan myös uuninkestäviä kahvikuppeja.

► Kuori valkosipulit ja pusera ne öljyn sekaan. Sivele leivät valkosipuliöljyllä. Paista leipiä uunissa 6 minuuttia. Katkaise lämpö ja jätä leivät kuivumaan uuniin.

► Paloittele persimonit. Sekoita hedelmäpalat, salaatti ja caesarkastike.

► Jaa salaatti leipäkuppeihin. Ripottele päälle juustoraastetta, siemeniä ja basilikanlehtiä.



SAARISTON KALAPANNARI

Sujauta saaristolaisleivän maut pannukakkuun.
Päällystä pannaripalat makusi mukaan
hölskytskurkuilla, graavilohella tai mädillä.

20 PALAA

100 g margariinia
4 kananmunaa
1 prk (1 l) piimää
4 dl vehnä jauhoja
1 dl leseitä (esim. kaura)
1 dl kaljamaltaita
2 rkl siirappia
1 ½ tl fenkolinsiemeniä
1 tl suolaa

HÖLSKYTYSKURKUT

½ kurkkua

1 ruukku tilliä

1 rkl väkiviinaetikkaa

¼ tl suolaa

¼ tl sokeria

LISÄKSI

1 punasipuli

1 pkt (200 g) maustamaton tuorejuustoa

1 pkt (150 g) graavilohetta tai

2 prk (à 100 g) mätää

1 tl rouhittua mustapippuria

► Sääda uuni 200 asteeseen. Sulata margariini ja anna jäähtyä. Riko munat kulhoon. Lisää kaikki taikinan ainekset ja sekoita hyvin. Anna tekeytyä 15 minuuttia.

► Kaada taikina leivinpaperilla päällystetylle reunalliselle uunipellille. Kypsennä uunin keskitasolla 30 minuuttia. Anna jäähtyä.

► Valmista hölskytskurkut. Pese ja viipaloi kurkku. Säästä pari tillinvartta viimeistelyyn ja hienonna loput. Laita kurkkuviipaleet, tillisilppu, etikka, suola ja sokeri kannelliseen astiaan. Hölskytä reippaasti.

► Kuori ja silppua sipuli. Leikkaa pannari neliöiksi. Levitä paloille tuorejuustoa. Laita päälle kurkkuviipaleita ja lisää halutessasi loheta tai mätää. Viimeistele sipulilla, tillillä ja pippurilla.





KOLMEN PIPPURIN KIRJLOHI- PASTRAMI

Valmista suolatusta kirjo-
lohesta pinnalta kevyesti
paistettu, kylmänä
tarjottava alkupala.

6 ANNOTA | G | MU |

600 g kirjlohifileen
keskipalaa (nahatonta)
1 rkl karkeaa merisuolaa
1 tl sokeria
1 rkl kokonaisia musta-
pippureita
1 rkl kokonaisia
roseepippureita
1 rkl kokonaisia valko-
pippureita
PIPARJUURIKASTIKE
1 prk (150 g) ranskan-
kermaa
2 tl piparjuuritahnaa
1 rkl sitruunamehua
riipaus suolaa

► Nypi ruodot lohifileestä.
Laita kala muovikelmun
päälle. Ripottele pinnalle
suola ja sokeri. Kääri kala
kelmuun ja anna maustua
jääkaapissa 8 tuntia.
► Rouhi pippurit karkeaksi.
Pyyhi suola ja sokeri kalan
pinnalta. Leikkaa filee pitkit-
tään kolmeksi yhtä paksuksi
tangoksi. Paahda tankoja
nopeasti kuumalla pannulla
niin, että pinta kypsyy,
mutta kala jää sisältä raa'ak-
si. Ripottele pippurirouhe
pinnalle. Kääri jokainen
tanko erikseen tiukasti
kelmuun ja laita jääkaappiin
2–3 tunniksi.
► Valmista piparjuurikastike
sekoittamalla kaikki ainek-
set keskenään. Leikkaa
tangot parin sentin paksui-
siksi viipaleiksi ja tarjoa
kastikkeen kanssa.

SAHRAMI- SILAKAT

Joulupöydän
kultaist silakat
saavat hienostuneen
maun ja juhlayan
värin sahramista.

8 ANNOTA | G |

600 g silakkafileitä
ETIKKALIEMI
5 dl vettä
1 dl väkiviinaetikkaa
1 rkl suolaa
1 rkl sokeria
SAHRAMIKASTIKE
1 ruukku tilliä
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 dl majoneesia
2 rkl sitruunamehua
1 tl suolaa
½ ps (0,25 g) sahramia
2 valkosipulinkynttä

► Valmista etikkaliemi yh-
distämällä kaikki ainekset.
Lisää silakkafileet ja sekoita

hyvin. Anna silakoiden
tekeytyä jääkaapissa yön yli.
Valuta silakat siivilässä.

► Valmista sahramikastike.
Säästä pari tillinvartta vii-
meistelyyn ja hienonna
lopun. Sekoita kermaviili,
majoneesi, sitruunamehu,
suola, sahrami ja hienonnet-
tu tilli. Kuori ja puserra
valkosipulinkyntset kastik-
keeseen. Sekoita.

► Poista silakkafileistä nah-
ka halutessasi. Puolita fileet
ja sekoita kastikkeeseen.
Anna maustua jääkaapissa
4 tuntia. Viimeistele tillillä.



TÄYDELLINEN JOULUKINKKU

Paista kinkku makusi mukaan meheväksi tai mureaksi.
Kuorruta perinteiseen tapaan sinapilla ja korppujauhoilla.

VINKKI

Valmista perinteinen kinkun kastike paistoliemestä ja kermasta. Resepti: yhteishyvä.fi

| M |

noin 5 kg luuton kinkku

KUORRUTUS

1 dl sinappia

1 kananmuna

1 dl korppujauhoja

LISÄKSI

paistopussi

- Siirrä jäinen kinkku jääkaappiin 3 vuorokautta aikaisemmin ja ota kinkku huoneenlämpöön noin 5 tuntia ennen paistamista. Poista pakkaus, mutta jätä verkko kinkun ympärille.
- Laita kinkku paistopussiin, sulje pussi ja leikkaa yksi kulma auki. Työnnä paistolämpömittari kinkun paksuimpaan kohtaan. Aloita paistaminen, kun kinkun lämpötila on 10 astetta.
- Säädä uuni 200 asteeseen. Laita

kinkku uuniin. Laske uunin lämpötila ½ tunnin kuluttua 125 asteeseen.

► Kypsennä kinkkua noin 5 tuntia (1 tunti/1 kg kinkkua). Jos haluat kinkusta mehevän kypsää, ota kinkku uunista, kun paistomittari näyttää 75 astetta. Jos taas haluat kinkusta murenevan kypsää, ota se uunista paistomittarin näyttäessä 80 astetta.

► Anna kinkun jäähtyä 15 minuuttia. Poista pussi ja ota liemi talteen kastiketta varten. Poista kinkusta verkko, kamara ja osa silavaa.

► Säädä uuni 250 asteeseen. Laita kinkku uunipellille. Valmista kuorrutus. Sekoita sinappi ja kananmuna. Voitele kinkku seoksella ja kuorruta korppujauhoilla. Tee pintaan ristikkokuvio veitsellä halutessasi. Laita kuorrutettu kinkku uuniin 10–15 minuutiksi, kunnes pinta on hieman ruskistunut.



HELPOT KINKKU- PERUNALETUT

4 annosta

Valmista pakasteperunamuusi (350 g) pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita muusi, raastettu porkkana, 2 kananmunaa, $\frac{3}{4}$ dl vehnäjauhoja ja 250 g kuutioitua joulukinkkua. Mausta mustapippurilla. Paista seoksesta lettuja rasvassa pannulla.



Jäikö kinkkua yli? Sekoita se salaattiin, lettuihin tai jalosta meheviksi leikkeiksi.



VÄLIPÄIVIEN ITALIANSALAATTI

4 annosta

Yhdistä 150 g keitettyä ja pätkittyä spagettia, 150 g suikaloitua joulukinkkua, 200 g pakasteherneitä sekä kuutioitu omena. Sekoita 1 prk kermaviiliä, 2 tl sinappia, 1 rkl valkoviinietikkaa ja $\frac{1}{2}$ tl suolaa. Kääntelee kastike salaattiin. Viimeistele persiljalla.



JUUSTOISET KINKKULEIKKEET

4 annosta

Leikkaa kinkusta kahdeksan samankokoista viipaletta. Voitele sinapilla. Laita juustosiivu kahden kinkkuviipaaleen väliin. Riko kahden kananmunan rakenne syvällä lautasella. Sekoita toisella lautasella $1\frac{1}{2}$ dl korppujauhoja ja 1 tl mustapippuria. Kasta leikkeet munaan ja kääntelee korppujauhoissa. Paista pannulla öljyssä molemmiin puoliin. Viimeistele sitruunalla ja kapriksilla.



HÄRKISKÄRISTYS JA SELLERI-OMENAPYREE

Kasvissyöjän jouluateriassa maistuvat vienosti kaneli ja maustepippuri. Tarjoa käristys samettisen selleripyreen kera.

4 ANNOSTA | M | MU | VE |

1 sipuli
1 porkkana
1 pkt (250 g) härkäpapusuikaleita (Beanit)
1 rkl rypsiöljyä
2 valkosipulinkynttä
2 dl vettä
2 tl kasvisfondia
½ tl kanelia
½ tl jauhettua maustepippuria
½ tl rouhittua mustapippuria
SELLERI-OMENAPYREE
600 g juuriselleriä
2 (200 g) omenaa
1 l vettä
1 tl suolaa
½ prk (à 2 dl) "kaurakermaa"
2 rkl margariinia (maidotonta)
1 tl suolaa
3 timjamin vartta
LISÄKSI
puolukoita (pakaste)

► Kuori ja silppua sipuli. Kuori ja suikaloi porkkana.
► Paista härkäpapusuikaleet öljyssä pannulla kauniin ruskeiksi. Laske lämpöä hieman ja lisää sipulisilppu ja porkkanasuikaleet. Kuumenna sekoitellen pari minuuttia. Kuori valkosipulit ja puserra sekaan.
► Lisää vesi, fondi ja mausteet pannulle. Hauduta noin 15 minuuttia. Lisää vettä tarvittaessa.
► Valmista pyree. Kuori ja

paloittele selleri. Kuori ja halkaise omenat. Poista kodat ja paloittele omenat. Keitä selleri- ja omenapalat pehmeiksi suolalla maustetussa vedessä. Säästä 1 dl keitinlientä ja valuta loppu vesi pois. Soseuta sellerit, omenat ja keitinliemi. Lisää "kaurakerma" ja margariini.
► Mausta suolalla ja timjamilla. Kuumenna pyree ja tarjoa härkiskäristyksen kanssa. Viimeistele annokset puolukoilla.

YRTTIRAHKALLA TÄYTETTY NIERIÄ

Täytä nieriäfileet raikkaalla
yrttirahkalla ja paista uunissa
kirsikkatomaattien ja
basilikan kanssa.



4 ANNOSTA | MU |

2 (800 g) nieriäfileetä
1 tl suolaa
¼ tl valkopippuria
1 sitruuna
1 ruukku basilikaa
1 prk (200 g) maitorahkaa
1 rkl rypsiöljyä
1 ruukku lehtipersiljaa
½ tl suolaa
1 rkl korppujauhoa
LISÄKSI
1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja

► Sääda uuni 200 asteeseen. Nypi fileistä ruodot. Mausta suolalla ja pippurilla.

► Purista sitruunan mehu kullohon. Säästä muutama basilikanlehti uunitomaattien kaveriksi. Lisää rahka, öljy, yrtit ja suola. Sekoita ainekset tasaiseksi sauvasekoittimella. Lisää korppujauhot ja sekoita tasaiseksi lusikalla.

► Laita toinen kalafilee kevyesti öljyntyyn uunivuokaan. Levitä rahkaseos fileen päälle ja nosta toinen filee rahkaseoksen päälle. Sido kala halutessasi paistinarulla kuten kuvassa. Siirrä uunivuoka leivinpaperille pellille. Kääntelee basilikanlehdet öljyssä. Lisää tomaatit ja basilika leivinpaperille uunivuolan viereen.

► Kypsennä kalaa ja tomaatteja uunissa 25–30 minuuttia. Tarkista kalan kypsyyden fileen keskeltä.





SINIHOMEJUUSTO- PIPARI- PUNAJUURET

Alkupalana tai
lisukkeena tarjottavat
paahdetut punajuuret
yhdistävät kaksi
suosittua makua.

4 ANNOSTA | K |

600 g punajuuria
2 rkl rypsiöljyä
½ tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria
100 g sinihomejuustoa
6 kpl (noin 30 g) piparkakkuja
1 rkl juoksevaa hunajaa

- Säädä uuni 200 asteeseen. Kuori punajuuret. Puolita pienet ja viipaloi suuret. Laita punajuuret uunivuokaan leikkauspinta ylöspäin.
- Sivele punajuuret ruokalusikallisella öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä 45 minuuttia.
- Murena homejuusto ja piparkakut kulhoon. Lisää 1 rkl öljyä ja sekoita. Jaa seos punajuurten päälle ja jatka paistamista noin 10 minuuttia. Viimeistele hunajalla.

GLÖGIPORKKANAT

Suolaisen makeat glögiporkkanat tuovat väriä joulupöytään. Tarjoa porkkanat esimerkiksi kinkun lisukkeena.

8 ANNOSTA | G | MU | K |

1 kg väriporkkanoita
1 ½ dl glögitiivistettä
50 g voita tai margariinia
1 tl suolaa
1 dl pähkinäsekoitusta



► Sääda uuni 200 asteeseen. Kuori porkkanat ja puolita niistä paksuimmat pitkittäin. Laita porkkanat uunivuokaan. Lisää glögitiiviste. Sulata rasva ja valuta se porkkanoiden päälle. Mausta suolalla.

► Kypsennä porkkanoita uunissa ½ tuntia. Rouhi sillä välin pähkinät. Käännä porkkanat ja ripottele pähkinärouhe päälle. Jatka kypsentämistä 15 minuuttia.

VINKKI

Jos porkkanoita jää yli, pilko ne salaatin joukkoon.



JOULUINEN BRITAKÄÄRETORTTU

Pyöräytä makean marenkinen
britakakku kääretortun muotoon.
Kätke kierteesen
raikasta karpalokreemiä.

12 ANNOSTA | K |

POHJA

- 1 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 75 g margariinia
- 1 dl sokeria
- 4 kananmunan keltuaista
- ½ dl maitoa

MARENKI

- 4 kananmunan valkuaisista
- 2 dl sokeria
- 1 ps (50 g) mantelilastuja

KARPALOKREEMI

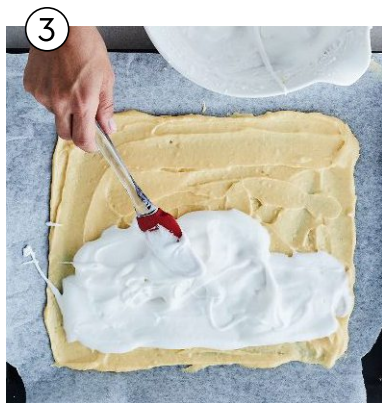
- 2 ps (à 200 g) karpaloita (pakaste)
- 1 levy (145 g) valkosuklaata
- 1 ps (63 g) vaniljakastikejauhetta
- 2 dl maitoa

1. Ota rasva, munat ja maito huoneenlämpöön reilu tunti ennen leipomista. Säädä uuni 150 asteeseen. Erottele kananmunien valkuaiset ja keltuaiset. Valmista marenki. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen samalla vatkatellen.

2. Valmista taikina. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Vaahdota toisessa kulhossa pehmeä margariini ja sokeri. Lisää keltuaiset yksitellen samalla vatkatellen. Lisää maito ja jauho-seos vuorotellen vähän kerrallaan.

3. Levitä taikina leivinpaperille pellille 25 x 35 cm:n levyksi. Levitä marenki päälle ja ripottele pinnalle mantelilastut. Kypsennä uunin alatasolla 40 minuuttia. Anna jäähtyä.

4. Valmista kreemi. Kuumenna ¾ karpaloista mikrossa. Soseuta. Paloittele suklaa ja sulata varovasti mikrossa. Sekoita vaniljakastikejauhe maitoon. Lisää karpalosose ja suklaa. Sekoita. Kumoa pohjalevy varovasti leivinpaperin päälle. Levitä karpalokreemi levyille. Ripottele päälle reilu puolet karpaloista. Kääri rullalle. Tarjoa loput karpalot kääretortun kanssa.



Mantelilastut
kruunaavat brita-
kääretortun rapean
marenkipinnan.

VINKKI
Viimeistele
kääretorttu
halutessasi
tomusokeri-
hunnulla.



MINTTUSUKLAA- PÄÄRYNÄJÄÄDYKE

Raikas päärynäjäädye saa juhlavia, makeita raitoja minttusuklaasta ja granaattiomenakinuskista.

6 ANNOSTA | MU | K |

**1 levy (200 g) minttu-
krokanttimaistosuklaata**
400 g punaisia päärynöitä
**1 granaattiomenan
siemenet**
1 prk (2 dl) kuohukermaa
2 rkl sokeria
**1 prk (2 ½ dl) vaahtoutuvaa
vaniljakastiketta**
GRANAATTIOMENAKINUSKI
1 prk (2 dl) kuohukermaa
1 ½ dl fariinisokeria
1 granaattiomenan mehu

► Paloittele ⅔ suklaasta. Sulata mikrossa hetki kerrallaan välillä sekoitellen.
► Kuori ja halkaise päärynät. Poista kosta ja paloittele päärynät. Soseuta palat sauvasekoittimella.
► Aseta siivilä kulhon päälle. Halkaise granaattiomena ja irrota siemenet siivilään. Puristele hedelmänpuolikaista loppu mehu kulhoon. Säästä mehu.

► Vaahdota kerma ja sokeri. Vaahdota vaniljakastike toisessa astiassa. Sekoita vaahdot päärynäsoseeseen. Kaada seos vuokaan (1 ½ – 2 l). Valuta päälle sula suklaa. Nostele suklaata haarukalla päärynävaahdon sekaan niin, että pintaan muodostuu kuvioita.
► Ripottele granaattiomenan siemenet jäädykkeen pinnalle. Peitä vuoka foliolla. Laita jäädye pakastimeen vähintään 4 tunniksi.
► Valmista kinuski. Mittaa kerma ja fariinisokeri kattilaan. Keitä noin 10 minuuttia. Lisää granaattiomenan mehu. Jatka keittämistä noin 15 minuuttia tai kunnes seos sakenee.
► Ota jäädye huoneenlämpöön 20 minuuttia ennen tarjoamista. Rouhi loppu suklaa. Viimeistele jäädye suklaarouheella ja kinuskikastikeraidoilla.