

yhteishyvä



Ruoka

JOULUKUU 2014

**MAKOISAT
LAHJAT**

4 x joululohi

**KINKUN
PAISTO-OHJE**

Kahvipöydän
kruunut

Hyvien makujen
JOULU



yhteishyvä.fi

Ilahduta ruokalahjalla

Leipä ja maksapasteija ovat herkkulahjoja vaikka yhdessäkin. Taatelikakku ja riisisuklaat säilyvät viileässä noin viikon. Kääräise herkut kauniiseen pakettiin.

Puolukkainen pataleipä

1 kpl

5 dl	vehnä jauhoja
2 dl	kaurahiutaleita
1 dl	ruisleseitä
1 tl	suolaa
1 tl	kuivahiivaa
4 dl	vettä
1 dl	pakastepuolukoita

Sekoita kuivat aineet ja lisää joukkoon 42-asteinen vesi. Peitä kelmulla ja anna seistä **huoneenlämmössä** yön yli, noin 12 tuntia. Siirrä kannellinen, 2–3 litran uunipata kylmään uuniin ja lämmitä uunia puoli tuntia 225 asteessa. Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja kaada päälle puoliksi sulaneet puolukat. Kääntelee pyöreäksi leiväksi ja anna kohota liinalla peitetyn puoli tuntia. Siirrä leipä kuumaan pataan ja peitä kannella. Paista 30 minuuttia. Poista kansi ja jatka paistamista 15 minuuttia.





Broilerinmaksapasteija

10 annosta

300 g broilerinmaksaa (pakaste)
1 pieni sipuli
1 valkosipulinkynsi
100 g voita
1/2 appelsiinin raastettu kuori
1 tl timjamia
1 1/2 tl hienoa merisuolaa
2 rkl konjakkia tai appelsiini-mehua

Pinnalle

1 liivatelehti
1 dl kanalientä
1 rkl soijakastiketta

Sulata maksa jääkaapissa. Valuta ja poista tarvittaessa kalvot. Kuivaa maksat talouspaperilla. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipulinkynsi. Kuulota sipulit pienessä määrässä voita. Mausta appelsiininkuoriraasteella ja timjamilla. Lisää pannulle loppu voi. Lisää maksat ja paista nopeasti molemmin puolin niin, että ne jäävät sisältä punertaviksi. Kaada seos tehosekoittimeen. Jauha tasaiseksi. Mausta suolalla ja konjakilla tai mehulla. Kaada seos noin 0,5 litran uunivuokaan tai useampaan pienempään. Peitä kelmulla. Anna vuoaan hyttyä viileässä tunnin ajan. Liota liivate kylmässä vedessä 5 minuuttia. Kiehauta kanaliemi soijan kanssa ja liuota liivate liemeen. Lusikoi hieman jäähtynyt liemi vuoaan päälle. Anna vetäytyä kylmässä ennen tarjoamista.



Taateli-kahvikakku

16-20 palaa

400 g kuivattuja pehmeitä taateleita
3 dl sokeria
1 1/2 dl vahvaa kahvia
400 g margariinia
5 kananmunaa
5 dl vehnä jauhoja
1/2 dl kaakaojauhetta
2 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1 rkl kardemummaa
2 tl vaniljasokeria
1 dl kermaa

Vuokaan

margariinia
korppujauhoja

Paloittele taatelit suurehkoon kattilaan ja lisää sokeri ja kahvi. Keitä pehmeäksi soseeksi. Lisää margariini ja anna sulaa. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä. Lisää munat yksitellen sekoittaen ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Sekoita taikinaan kerma. Voitele ja korppujauhot 2,5 litran kakkuvuoka. Valuta taikina vuokaan ja paista 175-asteisen uunin alatasolla noin tunnin ajan tai kunnes taikina ei tartu tikkuun.



Salmiakki-riisisuklaat

10 kpl

100 g salmiakkisuklaata (Fazer)
50 g margariinia
3 dl riisimuroja

Lisäksi

paperivuokia

Paloittele suklaa. Sulata margariini kattilassa ja nosta syrjään. Lisää joukkoon suklaa. Sekoita kunnes suklaa on sulanut. Sekoita joukkoon riisimurot. Nostele seosta kahdella lusikalla vuokiin. Anna jähmettyä muutama tunti viileässä. Säilytä kuivassa ja viileässä paikassa.



Lämpimäisiä kahvipöytään

Lahjavalvojaisten huikopalaksi sopivat sienijuustopiiraat. Pullat ja piparit maistuvat kahvin kera, suklaatorttu myös jälkiruoaksi.

Manteli-suklaatorttu

10 annosta

100 g	tummaa suklaata
150 g	margariinia
2 1/2 dl	sokeria
3	kananmunaa
2 dl	vehnäjauhoja
3/4 dl	kaakaojauhetta
1 tl	leivinjauhetta
1 dl	kuorittuja manteleita

Sulata suklaa. Vaahdota huoneenlämpöinen margariini ja sokeri. Lisää munat yksitellen vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään. Rouhi mantelit. Siivilöi jauho-seos rasvaseokseen. Lisää suklaa ja mantelirouhe. Voitele ja jauhota kakku- tai piirasvuoka (halk. 24 cm) ja valuta taikina vuokaan. Paista 175-asteisen uunin alatasolla noin 35 minuuttia. Tarjoa jäätelön tai kermavaahdon kera.





Sitruksiset piparkakut

n. 40 kpl

- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 1 1/2 dl | siirappia |
| 2 dl | sokeria |
| 3/4 dl | vettä |
| 150 g | margariinia |
| 1 | sitruunan raastettu kuori |
| 1 | appelsiinin raastettu kuori |
| 1 1/2 rkl | piparkakkumaustetta |
| 2 tl | ruokasoodaa |
| n. 8 dl | vehnäjauhoja |

Kiehauta kattilassa siirappi, sokeri ja vesi. Ota kattila liedeltä ja lisää joukkoon margariini, sitruskuoriraasteet ja piparkakkumauste. Anna jäähtyä. Yhdistä jauhot ja sooda, sekoita joukkoon. Taikina saa jäädä pehmeähköksi, koska se kovettuu kylmässä. Peitä taikina kelmulla ja anna olla yön yli jääkaapissa. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Kauli taikinasta ohuehkoja levyjä pala kerrallaan kevyesti jauhotetulla leivinpöydällä. Irroita se pöydästä ja ota muoteilla piparkakkuja. Nosta leivinpaperoidulle uunipellille ja paista 6–8 minuuttia paksuudesta riippuen.



Luumupullat

n. 16 kpl

- | | |
|------------------|-------------------|
| 100 g | margariinia |
| 3 dl | maitoa |
| 25 g | hiivaa |
| 1 tl | kardemummaa |
| 1/4 tl | suolaa |
| 1 dl | sokeria |
| 1 | kananmuna |
| 8–9 dl | vehnäjauhoja |
| Täyte | |
| n. 2 dl | luumumarmeladia |
| Voiteluun | |
| 1 | kananmuna |
| Pinnalle | |
| 3 rkl | raesokeria |
| | sokerikuorrutetta |

Sulata margariini ja lisää maito. Lämmitä seos kädenlämpöiseksi ja kaada kulhoon. Murena joukkoon hiiva. Lisää mausteet, sokeri, muna ja jauhot. Alusta taikinaksi. Anna taikinan kohota peitettyinä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Vaivaa taikina jauhotetulla pöydällä kiinteäksi ja kauli n. 32 x 32 cm:n kokoiseksi levyksi. Muotoile reunat suoriksi. Leikkaa levy taikinapyörällä n. 8 x 8 cm:n kokoisiksi neliöiksi. Nosta palat leivinpaperoidulle uunipellille. Lusikoi marmeladia palojen keskelle. Anna kohota 15 minuuttia. Voitele reunat sekoitetulla munalla ja ripottele päälle raesokeria. Paista 225-asteisessä uunissa noin 12 minuuttia. Anna pullien jäähtyä. Koristele sokerikuorrutella.



Sieni-juustopiiraat

6 annosta

- | | |
|--------------|-----------------------------------|
| 2 dl | vehnäjauhoja |
| 1 dl | perunahiutaleita |
| 1/2 dl | ruisleseitä |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| ripaus | suolaa |
| 125 g | margariinia |
| 1–2 rkl | vettä |
| Täyte | |
| 200 g | herkkusieniä |
| 4 rkl | pinjansiemeniä |
| 1 tl | timjamia |
| ripaus | suolaa ja rouhittua mustapippuria |
| 1 prk | (120 g) smetanaa |
| 1 | kananmuna |
| 2 dl | juustoraastetta |

Nypi kuivat aineet ja margariini tasaiseksi seokseksi. Lisää kymä vesi ja sekoita nopeasti taikinaksi. Kääri taikina kelmuun ja siirrä jääkaappiin. Valmista täyte. Puhdista ja viipaloi sienet. Paahda pinjansiemeniä hetki kuivalla pannulla. Ota syrjään. Paahda sienet. Mausta ja lisää siemenet. Sekoita smetana, muna ja juustoraaste. Jaa taikina kuuteen palaan ja painele pienten annospiirakkavuokien pohjalle ja reunoille. Voit tehdä vaihtoehtoisesti ison piiraan (halk. 22 cm). Pistele pohjiin reikiä. Levitä pohjille sieniseos. Valuta smetanajuustoseos päälle. Paista 200-asteisessä uunissa 15–25 minuuttia vuokien koosta riippuen.

Punajuurifalafelit



Lanttu-omenalaatikko



Gremolata-juurekset



Punajuuri-fetasalaatti



Jouluisat juuresruoat

Uudenlaiset juureslisäkkeet rikastuttavat perinteisiä ruokia.

Punajuurifalafelit

4 annosta

- 2 isoa etikkapunajuurta
- 1 prk (400/ 270 g) kikherneitä
- 1 pieni sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl juustokuminaa
- 1/2 dl seesaminsiemeniä
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- Uppopaistamiseen**
- 4-5 dl öljyä

Soseuta punajuuret ja valutetut kikherneet monitoimikoneen leikkuuterällä. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi. Kuullota sipulit ja juustokumina öljyssä pannulla. Sekoita sipulit ja siemenet, suola sekä muna punajuurisoseeseen. Muotoile taikinasta pyöryköitä kostutetuin käsin. Nosta pyörykät kuivahtamaan hetkeksi leivinpaperoidulle uunipellille. Kuumenna öljy valurautapadassa tai wokkipannussa. Uppopaista pyöryköitä öljyssä noin 3 minuuttia.

Lanttu-omenalaatikko

6-8 annosta

- 1 kg lanttua
- 2 omenaa
- 1 1/2 dl kermaa
- 1/2 dl korppujauhoja
- 1 kananmuna
- 3 rkl siirappia
- 2 tl suolaa
- 1/4 tl jauhettua inkivääriä
- riipaus jauhettua valkopippuria
- Lisäksi**
- korppujauhoja
- voita

Gremolata-juurekset

6 annosta

- 1 l kuutioituja juureksia, esim. porkkanaa, lanttua, palsternakkaa
- 2 rkl margariinia
- tilkka vettä
- 1 rkl fariinisokeria
- riipaus suolaa ja rouhittua mustapippuria

Gremolata-mausteseos

- 1 sitruunan raastettu kuori
- 1/2 dl hienonnettua persiljaa
- 1 murskattu valkosipulinkynsi

Ruskista juureskuutiot rasvassa pannulla. Lisää tilkka vettä ja hauduta pehmeiksi. Kypsymisaika riippuu kuutioiden koosta. Mausta kuutiot. Sekoita mausteseoksen ainekset ja lisää lämpimiin juureksiin.



Kuori ja kuutioi lanttu. Keitä kuutiot vähässä, suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Valuta keitinvesi pois ja soseuta lantut. Kuori ja raasta omenat. Sekoita lanttusoseeseen omenaraaste, kerma, korppujauhot ja muna. Lisää siirappi ja mausteet. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle korppujauhoja ja koristele pinta lusikalla. Lisää muutama voimakare. Kypsennä laatikkoa 150-asteisessa uunissa noin 2 tuntia.

Punajuuri-fetasalaatti

4 annosta

- 4 punajuurta
- 1 dl turkkilaista jogurtia
- riipaus suolaa ja rouhittua mustapippuria
- 100 g kuutioitua fetajuustoa
- 2-3 rkl hienonnettua persiljaa

Pese punajuuret ja keitä ne kypsiksi noin tunnin ajan. Jäähdytä kylmässä vedessä. Kuori ja lohko punajuuret. Notkista jogurtti ja lisää mausteet. Sekoita joukkoon punajuurilohkot ja kuutioitu juusto. Koristele persiljalla.

Joululohta monella tavalla

Tarjoo graavilohta piparjuurismetanan tai tillikreemin kera. Uunilohta päällystävät välimerelliset maut ja savukala täyttää pasteijat.

Lohi-kurkkumaljat ja tillikreemi

6-8 annosta

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 300 g | graavilohta |
| 1 | kurkku |
| 2 rkl | hienonnettua tilliä |
| Sitruunaöljy | |
| 2 rkl | öljyä |
| 1/2 | sitruunan raastettu kuori |
| 1 rkl | sitruunamehua |
| Tillikreemi | |
| 150 g | ranskankermaa |
| 1 rkl | dijoninsinappia |
| 1 rkl | hunajaa |
| riipaus | suolaa ja rouhittua mustapippuria |
| 2 rkl | hienonnettua tilliä |

Paloittele lohi ja kurkku. Sekoita joukkoon tilli. Sekoita öljy, sitruunan kuori ja -mehu. Sekoita tillikreemin ainekset ja pursota tai lusikoi kreemi tarjoilumaljoihin. Nostele päälle lohi-kurkkuseosta ja lorauta pinnalle sitruunaöljyä.



Lämminsavulohi-vuohenjuustopasteijat

n. 20 kpl

250 g margariinia
5 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 prk (250 g) maustettua ranskan-
kermaa, esim. valkosipuli &
yrtit

Täyte

300 g lämminsavulohta
100 g vuohenjuustoa
1 ruukku tilliä

Voiteluun

1 kananmuna

Pinnalle

3 rkl seesaminsiemeniä

Nypi margariini ja kuivat aineet sekaisin. Sekoita joukkoon ranskan-
kerma. Kääri taikina kelmuun ja siirrä
noin tunniksi jääkaappiin. Kauli tai-
kinasta jauhojen avulla ohut suora-
kaiteenmuotoinen levy. Leikkaa levy
pituussuunnassa kahteen osaan.
Paloittele lohi ja vuohenjuusto, hie-
nonna tilli varsineen. Laita lohta,
vuohenjuustoa ja tilliä molempien tai-
kinalevyjen keskiosaan. Voitele levyjen
toiset reunat munalla. Käänä voitele-
maton puoli täytteen päälle ja taivuta
sitten päälle voideltu puoli. Leikkaa
levyt paloiksi ja nosta leivinpaperoi-
dulle pellille saumapuoli alaspäin.
Voitele pinnat munalla ja ripottele
päälle siemeniä. Vedä pintaan veitsellä
ohuita viiltoja. Paista 225-asteisessä
uunissa noin 12 minuuttia.



Välimerellinen uunilohi

6-8 annosta

800 g lohifileetä
1 tl suolaa
ripaus rouhittua valkopippuria
Päälle
6 aurinkokuivatua tomaattia
4 rkl pinjansiemeniä
3 rkl hienonnettua basilikaa
3 rkl parmesaaniraastetta

Nypi lohifileestä ruodot ja nosta
filee öljyttyyn uunivuokaan. Mausta
suolalla ja pippurilla. Kypsennä lohta
225-asteisessä uunissa 15 minuuttia.
Hienonna aurinkokuivatut tomaatit,
pinjansiemenet ja basilikat karkeaksi
seokseksi. Sekoita joukkoon parme-
saaniraaste. Ota kala uunista ja ripot-
tele päälle tomaattiseos. Paista vielä
noin 5 minuuttia.

Tervetuloa suomalaisen ruoka-
keskustelun areenalle saa-
maan tietoa ja vaikuttamaan.
Tekstien takana ovat S-ryhmän
ruokakaupan asiantuntijat sekä
vierailevat kynäilijät ruokamaa-
 ilman muilta alueilta.

www.patarumpu.fi



Patarumpu | SUOMALAISTA
RUOKAKESKUSTELUA



Limettigraavattu lohi ja piparjuurismetana

10 annosta

700 g lohifileetä
2 rkl karkeaa merisuolaa
2 tl sokeria
2 limetin raastettu kuori
1/2 limetin mehu
Piparjuurismetana
1 prk (120 g) smetanaa
2 rkl piparjuuriraastetta
1/2 dl kermavaahtoa
ripaus sokeria, suolaa ja rouhittua
mustapippuria

Nypi lohifileestä ruodot pois.
Ripottele fileen päälle suola, sokeri
ja limetin kuoriraaste. Valuta päälle
limettimehu. Kääri kala voipaperiin ja
kelmuun ja siirrä pakastepussiin. Anna
fileen maustua jääkaapissa painon alla
noin 8 tuntia tai yön yli. Pyyhi suola
kalan pinnasta ja leikkaa kala ohuiksi
viipaleiksi. Sekoita piparjuurismetana-
nan ainekset ja tarjoile graavikalan
kanssa.

Ruokien ravintosisältötiedot
löytyvät
www.yhteishyva.fi:stä
reseptin yhteydestä.

Mehevä kinkku ja lisäkkeet

Mehevän lopputuloksen salaisuus on pakasteen hidas sulatus ja miedossa lämmössä paisto.



Joulukinkku

1 (n. 6 kg) suolattu joulukinkku

Lisäksi paistopussi

Kuorrutus

3 rkl sinappia

3 rkl omenasosetta

1 dl korppujauhoja

(kokonaisia neilikoita)

Ota suolattu pakastekinkku sulamaan riittävän ajoissa ennen kypsennyksen aloitusta. Anna kinkun sulaa pakkauksessaan. Noin 6 kg:n kinkun sulamisaika kylmiössä tai vastavassa kylmässä tilassa on 2–3 vrk. Ota kinkku huoneenlämpöön muutama tunti ennen paistamista. Parhaan lopputuloksen saat, jos kinkun sisälämpötila on noin +10 astetta uuniin pantaessa. Huolehdi, ettei kinkku pääse lämpenemään liikaa.

Poista kinkku pakkauksesta. Jos kinkussa on verkko, se saa jäädä kypsennyksen ajaksi. Laita kinkku paistopussiin ja sulje pussi. Leikkaa pieni ilmareikä pussin yläkulmaan. Käytä lihalämpömittaria kypsytymisen seuraamiseen. Työnnä mittari kinkun paksuimpaan kohtaan niin, ettei kärki kosketa luuta. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Nosta kinkku uunipannulle kamarapuoli ylöspäin. Työnnä kinkku uuniin ja käännä paistomittari uunin luokkuun päin, jotta lämpötilaa on helppo seurata.

Paista kinkkua aluksi 200 asteessa noin 1/2 tuntia ja alenna sitten uunin lämpötila 125 asteeseen. Paista, kunnes mittari osoittaa 80 astetta. Paistojaksi arvioidaan noin 50 minuuttia kiloa kohden. Aika vaihtelee kinkun koosta, muodosta, alkulämpötilasta ja jopa luullisuudesta riippuen.

Anna kypsän kinkun jäähtyä uunista ottamisen jälkeen 15–20 minuuttia. Poista pussi ja ota liemi talteen. Poista kinkusta verkko ja nahka sekä osa silavaa. Nosta uunin lämpötila 250 asteeseen.

Sekoita sinappi ja omenasose. Levitä seos kinkun pintaan ja ripottele päälle korppujauhoja. Ruskista 250 asteessa, kunnes kuorrutus saa kauniin värin. Painele halutessasi pintaan kokonaisia neilikoita koristeeksi.

Luumu-konjakkikastike

8 annosta

3 dl kinkun paistolientä

2 dl kermaa

1 dl luumumarmeladia

1 1/2 rkl konjakkia

riipaus suolaa ja rouhittua mustapippuria

Siivilöi kinkun paistoliehti kattilaan ja lisää joukkoon kerma ja luumu-marmeladi. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Mausta kastike konjakilla, suolalla ja rouhittulla mustapippurilla. Kiehauta ja tarjoile.

Vinkki

Kastike onnistuu myös ilman konjakkia.



Vinkki

Kinkku pysyy hyvän makuisena pidempään, kun sitä säilytetään koko ajan foliolla peitettynä kylmässä. Viipaloi tarjolle kulloinkin tarvittava määrä; pidä kinkkua huoneenlämmössä mahdollisimman lyhyen aikaa kerralla.



Granaattiomena-kuskus-salaatti

4 annosta

3 dl kuskusia

3 dl kasvislientä

1 granaattiomena

2 dl tummia viinirypäleitä

1 appelsiini

1 dl hienonnettuja yrttejä, esim. persiljaa ja basilikaa

2 rkl oliiviöljyä

1/2 tl suolaa

riipaus rouhittua mustapippuria

Kiehauta kasvisliemi ja kaada se kuskussuurimoiden päälle ja peitä kulho kannella. Anna vetäytyä 5 minuuttia. Sekoita suurimot haarukalla irtonaisiksi. Halkaise granaattiomena ja leikkaa lohkoiksi kalvojen kohdilta. Irrota siemenet lohkoista suuren kulhon päällä, jotta neste ja siemenet valuvat kulhoon. Huuhdo ja halkaise rypäleet. Leikkaa appelsiini kalvottomiksi lohkoiksi ja pilko lohkot. Sekoita hedelmät, hienonnetut yrtit, öljy ja mausteet kuskusin joukkoon.



FOODIE.FI

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

Juhlavaa pöytään

Kinkun vaihtoehdoksi voi valmistaa täytetyn porsaanfileen, joulunmakuiset lihapullat tai viikuna-broilerikääröt. Lisäkkeeksi sopivat joulun laatikot.





Viikuna-broilerirullat

4 annosta

400 g broilerin fileeleikkeitä
ripaus suolaa ja rouhittua mustapippuria
vettä
1 rkl soijakastiketta

Täyte

6 kuivattua pehmeää viikunaa
nippu basilikanlehtiä
1 dl pistaasipähkinöitä

Lisäksi

cocktailtikkuja ja öljyä

Nuiji broilerifileet leivinpaperin välissä ohuiksi pihveiksi. Mausta. Poista viikunoista kovat kannat ja kuori pähkinät. Hienonna viikunat, pähkinät ja basilikanlehdet karkeaksi seokseksi. Jaa täyte fileiden toiseen reunaan. Kääri fileet rullalle. Kiinnitä käärot cocktailtikuilla tai paistolangalla. Ruskista fileet pannulla. Lisää loraus vettä ja soijakastike ja peitä kannella. Anna hautua kypsiksi.



Jouluinen possunfilee

4 annosta

n. 700 g porsaan sisäfileetä
1 tl suolaa
ripaus rouhittua mustapippuria

Täyte

1 sipuli
1 rkl öljyä
1 valkosipulinkynsi
1/2 tl rosmariinia
8 pehmeää kuivattua aprikoosia
2 piparkakkua

Paistamiseen

öljyä

Lisäksi cocktailtikkuja tai paistolankaa

Leikkaa fileeseen viilto lihan keskiosa puoliväliin asti. Viillä filee auki yhtenäiseksi levyksi ja nuiji liha litteäksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi. Kuullota sipulit öljyssä rosmariinin kanssa. Saksi joukkoon aprikoosit. Siirrä pannu syrjään ja anna hetki jäähtyä. Murusta joukkoon piparkakut ja levitä täyte lihalle. Kääri filee rullalle ja sulje tikuilla tai paistolangalla kääroksi. Kuumenna öljy pannulla ja ruskista lihan pinta. Siirrä uunivuokaan ja työnnä paistomittari lihan keskiosaan. Kypsennä 125 asteessa kunnes sisälämpötila on 70 astetta. Kääri filee folioon vetäytymään hetkeksi. Viipaloi liha.

Joulumausteiset tikkulihapullat

16 kpl

400 g jauhelihaa
4 rkl kaurahiutaleita
1 dl kermaa
1 pieni sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 rkl öljyä
1 tl suolaa
1/2 tl jauhettua maustepippuria
1/2 tl jauhettua neilikkaa
1/2 tl jauhettua kanelia
3 rkl hienonnettua persiljaa

Paistamiseen

öljyä

Lisäksi

16 suolatikkua

Mittaa kaurahiutaleet kulhoon kerman kanssa. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi. Kuullota sipulit öljyssä pannulla. Lisää sipuliseos ja jauheliha kaura-kermaseokseen. Lisää mausteet ja hienonnettu persilja. Sekoita tasaiseksi massaksi. Pyörittele kostutetuilla käsillä pieniä lihapullia. Paista lihapullat kahdessa erässä pannulla tai 250-asteisessa uunissa n. 15 minuuttia. Pistä lihapulliin suolatikut.

KLASSIKKO

Kääräise torttu

Kääretorttu on nopea ja helppo kahvipöydän leivonnainen tai jälkiruoka. Tortun voi pakastaa tai valmistaa tarjoilua edeltävänä päivänä.



Luumukääretorttu

n. 15 viipaletta

4 kananmunaa
1 1/2 dl sokeria
4 rkl vehnäjauhoja
3 rkl kaakaojauhetta
3 rkl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Täyte

1 liivatelehti
1 dl kuohukermaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
3 rkl sokeria
2 rkl sitruunamehua
1 prk (300 g) luumumarmeladia



1

Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi. Sekoita kuivat aineet ja siivilöi ne vaahtoon. Kääntelee tasaiseksi.



2

Levitä taikina leivinpaperoille uunipellille ja paista 225-asteisen uunin keskitalalla noin 7 minuuttia.



3

Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille. Irrota varoen pohjapaperi ja anna levyn jäähtyä.



4

Liota liivatelehteä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Vaahdota kerma. Notkista tuorejuusto sokerin kanssa. Kiehauta sitruunamehua ja liuota siihen puristettu liivate. Valuta seos ohuena nauhana tuorejuustoseokseen.



5

Sekoita joukkoon marmeladi. Lisää kermavaahto kevyesti nostellen.



6

Levitä täyte torttulevyille. Kääri rullalle ja anna vetäytyä viileässä ennen leikkamista.

Makua ja koreutta granaattiomenasta

Granaattiomenaa tuodaan Suomeen syksyllä Etelä-Amerikasta, mm. Chilestä ja Perusta, talvella Israelista ja kesällä Etelä-Afrikasta. Se on granaattiomenapuun marjahedelmä, joka on noin appelsiinin kokoinen. Pyöreät hedelmät painavat 300–400 grammaa, ja niiden kellanpunainen pinta on paksu ja nahkamainen. Kypsyesään hedelmä muuttuu ruskeanpunaiseksi ja kiiltäväksi. Hedelmän sisus on syötäväksi kelpaamattomien kalvojen lokeroima. Lokerot ovat täynnä mehukkaita hehkuvanpunaisia, hapan makean mallon ympäröimiä syötäviä siemeniä. Granaattiomenan mehussa on erittäin voimakas väri.

Käsittely ja käyttö

Ennen granaattiomenan nauttimista sitä kannattaa pyöritellä pöytää vasten, jotta siemenet ja mehu irtoavat. Halkaise hedelmä kahtia ja leikkaa kalvojen kohdalta pienemmiksi lohkoiksi. Pudota siemenet lusikan avulla isoon kulhoon. Toinen tapa on halkaista hedelmä ja koputella sen pohjaa kulhon päällä, jolloin siemenet putoavat kulhoon. Granaattiomenaa käytetään runsaasti erilaisissa Lähi-idän liha- ja kalaruoissa sekä salaateissa, jälkiruoissa, leivonnaisissa ja ruokien koristeena. Kokeile sitä myös jogurtin tai puuron päälle. Mehua käytetään myös grenadiiniin, joka on juomasekoituk-



sissa käytettävä siirappimainen liuos. Itämaissa mehua käytetään myös kankaisten värjäämiseen, sillä väri tarttuu hyvin kuituihin.

Ravinto-arvo

Granaattiomena on terveispommi, joka sisältää runsaasti A-, C- ja K-vitamiineja sekä rautaa ja antioksidantteja. Hedelmä ei sisällä rasvaa ja siinä on 85 kilokaloria sataa grammaa kohden.

Säilytys

Granaattiomenan säilyvyys on erittäin hyvä. Se säilyy parhaiten syömäkelpoisena jääkaapissa.



Sitruunamousse ja granaattiomenaa

4 annosta

1 prk (250 g) mascarponejuustoa
150 g ranskankermaa
3 rkl sokeria
2 sitruunan raastettu kuori
3 rkl sitruunamehua

Lisäksi granaattiomena

Vaahdota kulhossa mascarpone, ranskankerma, sokeri, sitruunan-kuoriraaste ja mehu. Lusikoi tai pursota seos tarjoilumaljoihin. Halkaise granaattiomena ja leikkaa lohkoiksi kalvojen kohdilta. Irrota siemenet lohkoista suuren kulhon päällä, jotta neste ja siemenet valuvat kulhoon. Koristele annokset siemenillä ja mehulla.