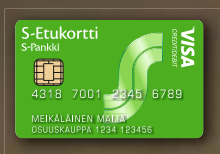


yhteishyvä



Ruoka

JOULUKUU 2015

**LEIVO
SUOLAISTA
JA MAKEAA**



**3 x
JUHLAMENU**

**KINKUN
PAISTO-OHJE**



yhteishyvä.fi

Makujen joulu

Aloita joulu leipoen

Tee leipää ja piirakoita pakastimeen ja lahjaksi. Myös suklaakakun ja pullat voi leipoa etukäteen ja pakastaa.





Saaristolaisleipä

3 kpl, M, K

- 1 l omenamehua
- 100 g hiivaa
- 3 dl siirappia
- 1 rkl suolaa
- 3 dl kaljamaltaita
- 3 dl vehnä- tai kauraleseitä
- 3 dl ruisjauhoja
- n. 13 dl vehnäjauhoja

Murena hiiva haaleaan mehuun. Sekoita joukkoon kaikki ainekset ja vehnäjauhoja vähitellen kunnes taikinasta tulee löysän puuron kaltaista. Anna kohota lämpimässä 1 tunti. Jaa taikina kolmeen hyvin voideltuun vuokaan (alumiinifoliovuokat sopivat hyvin). Kohota peitettyinä 45 minuuttia. Paista leipiä ensin 250 asteessa 10 minuuttia, sitten 150 asteessa 1 tunti 45 minuuttia.

Helpot poropiirakat

10 kpl

- 500 g voitaikinal levyjä
- 1 kananmuna
- 150 g ranskankermää
- 100 g tuorejuustoa
- 2-3 tl piparjuuritahnaa
- 100 g kylmäsavuporoleikettä
- 1/2 tl mustapippuria

Koristeluun

- pakastepuolukoita
- persiljaa

Puolita sulaneet taikinal levyt. Viillä veitsellä sentin levyinen kehys taikinaneliöiden reunoille. Voitele levyt munalla. Sekoita hienoksi silputtu savuporo, ranskankerma, tuorejuusto ja piparjuuritahna. Mausta persiljalla ja pippurilla. Levitä täyte neliöiden keskelle. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia. Koristele piirakat persiljasilpulla ja puolukoilla.



Pähkinäkinuskiruudut

12 kpl, K

1 pkt (400 g) pakastemuro-
taikinaa
1 1/2 dl vadelmamarmeladia

Kinuski

2 dl sokeria
1/2 dl vettä
50 g voita
1 1/2 dl kuohukermaa

Pinnalle

125 g pähkinöitä
1/4 tl hiutalesuolaa

Kauli sulaneet taikinalevyt leivinpa-
perin päällä puolta ohuemmiksi. Paista
levyjä 200-asteisessa uunissa 12–15
minuuttia. Levitä marmeladi jäähty-
neelle levyille. Nosta päälle toinen levy.
Mittaa sokeri ja vesi paksupohjaiseen
kattilaan. Kuumenna sekoittamatta
kunnes sokeri paahtuu vaaleanruske-
aksi. Lisää voi, anna kiehahtaa. Kaada
kerma kattilaan ja keitä kinuskia noin
10 minuuttia tai kunnes se on sopivan
paksua kuorrutteenksi. Levitä pähkinät
pohjan päälle, kaada päälle kinuski.
Ripottele päälle suolakiteet. Leikkaa
jäähtyneenä neliöiksi.



FOODIE.FI

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

Reseptejä nyt myös
Pinterestissä
[pinterest.com/Yhteishyva](https://www.pinterest.com/Yhteishyva)

Pinterest

Nutellapullat

16 kpl, K

2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
1 dl sokeria
1/2 tl suolaa
2 tl kardemummaa
n. 7 dl vehnä jauhoja
75 g sulatettua voita

Täyte

50 g notkeaa voita
3 rkl fariinisokeria
1 1/2–2 dl pähkinä-suklaalevitettä
(Nutella)
1 dl hasselpähkinärouhetta

Voiteluun

kananmunaa

Liuota hiiva kädenlämpöiseen mai-
toon. Lisää mausteet. Alusta taikinaan
sen verran jauhoja, että syntyy sileä ja
kimmoisa taikina. Lisää rasva ja jatka
vaivaamista kunnes taikina irtoaa kul-
hosta. Kohota noin 1/2 tuntia läm-
pimässä. Kaada taikina jauhotetulle
pöydälle. Kauli taikinasta noin 30 x
50 cm:n kokoinen levy. Levitä levyille
rasva ja pähkinä-suklaalevite. Ripot-
tele päälle pähkinärouhe ja sokeri.
Kääri levy rullaksi. Jätä sauma alle.
Leikkaa rulla paloiksi ja pane pape-
rivuokiin. Kohota. Voitele pullat
munalla. Paista 225-asteessa noin 10
minuuttia.



Jouluinen britakakku

10 palaa, K

125 g	voita
1 dl	sokeria
3	keltuaista
1 1/2 dl	vehnä jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
1 dl	maitoa

Marenki

3	valkuaista
1 1/2 dl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
1 dl	mantelilastuja

Täyte

3	kirpeää omenaa
n. 2 dl	glögiä tai mehua
1	kanelitanko
2 dl	vispikermää
n. 2 rkl	sokeria
200 g	vaniljarahkaa

Vatkaa pehmeä voi ja sokeri. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun. Lisää toisiinsa sekoitetut kuivat aineet ja maito vuorotellen. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Levitä taikina pellille 25 x 30 cm:n kokoiseksi levyksi. Esi-kypsennä 190-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Vatkaa valkuiset vaahdoksi. Lisää sokerit vähän kerrallaan hyvin vatkatun. Levitä marenki ilmastavasti pohjan päälle. Ripottele päälle mantelilastut. Paista 190-asteisessä uunissa noin 15 minuuttia. Kuori ja lohko omenat. Pane lohkot ja kanelitanko kattilaan. Kaada päälle sen verran nestettä, että omenat peittyvät. Hauduta omenat pehmeiksi, jäähdytä liemessä ja valuta hyvin. Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi, lisää rahkaa. Puolita kakkulevy. Levitä vaahto ja omenat toiselle pohjalle, nosta päälle toinen pohja.



Suklaa-mascarponekakku

12 palaa, K

125 g	voita
100 g	taloussuklaata
1 1/2 dl	sokeria
3	kananmunaa
2 1/2 dl	vehnä jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
1/2 dl	kaakaojauhetta
1 dl	kermaa

Kostutus

1 1/2 dl	maitokahvia tai kaakaota
----------	--------------------------

Täyte

125 g	mascarponejuustoa
1 dl	kuohukermää
2 rkl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria

Kuorrutus

125 g	mascarponejuustoa
1/2 dl	tomusokeria
100 g	taloussuklaata

Peitä irtopohjavuon pohja (20 cm) leivinpaperilla, voitele reunat.

Sulata voi, paloittele sekaan suklaa ja sekoita. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne taikinaan. Lisää kerma ja hieman jäähtynyt suklaaseos. Kaada puolet taikinasta vuokaan. Kypsennä 175-asteisessä uunissa noin 15 minuuttia. Poista kakku vuokaan. Paista loput taikinasta toiseksi pohjaksi. Kostuta jäähtyneet pohjat. Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi sokereiden kanssa. Lisää mascarpone. Levitä tai pursota seos kakkupohjalle, pane päälle toinen pohja. Sulata kuorrutusta varten suklaa. Sekoita suklaa tomusokerilla makeutettuun mascarponeen. Levitä kuorrutus kakun päälle.

Vinkki

Tee kaulitusta sokerimassasta tai marzipaanista kuvioita kakun koristeeksi.

Lihamenu

Täytetyt taatelit ja glögiä

Sinappisilli ja broilerinmaksapatee perunoiden kera

Ylikypsä uunikyliki makealla kastikkeella

Hernepyree, paistetut palsternakat ja omenalohkot

Jäätelökakku



Täytetyt taatelit

6 annosta, K, G

n. 12 tuoretta taatelia
200 g pehmeää vuohen-
valkohomejuustoa
tilkka kermaa

Koristeeksi
saksanpähkinöitä

Poista taateleista kivet viiltämällä hedelmä halki pitkittäin. Jätä taatelit pohjasta kiinni. Poista juustosta kuori ja sekoita juusto sekä tilkka kermaa sileäksi tahnaaksi sähkövatkaimella. Täytä taatelit juustoseoksella. Koristele saksanpähkinällä.

Ylikypsä uunikyliki

6 annosta

3 pkt (n. 1 kg) viipaloitua kypsää kylkirullaa (HK)
1 1/2 dl omenamehua, siideriä tai olutta
2 rkl fariinisokeria
1 rkl sinappia
2 rkl soijakastiketta
rouhittua mustapippuria

Lisäksi

200 g palsternakkaa
1 rkl öljyä
1 rkl hunajaa
1 rkl voita
4 omenaa

Paista kylkiviipaleet kuumalla pais-tinpannalla kauniin ruskeiksi, nosta pois pannulta. Kaada rasva pois (ei vie-märiin). Lisää pannulle neste, sokeri, sinappi ja soijakastike. Keitä kunnes seos sakenee. Kääntelee kylkiviipaleita kuumassa liemessä pannulla, mausta pippurilla. Kuori ja paloittele palsternakat. Sivele öljyllä ja hunajalla. Paista 200-asteisessa uunissa kypsiksi. Paista omenalohkot voissa pannulla.



Sinappisilli

8 annosta, K, G

n. 300 g matjessillifileetä
3/4 dl makeaa sinappia
1 rkl dijoninsinappia
2 rkl väkiviinaetikkaa
1 rkl sokeria
1 dl ranskankermaa
1 dl öljyä
1/2 tl rouhittua valko- tai musta-
pippuria
1/2 tl suolaa
1/2 dl silputtua tilliä
(1 pieni punasipuli)

Huuhtaise, kuivaa ja paloittele sil-lifileet. Sekoita sinapit, etikka, sokeri ja ranskankerma. Sekoita ja lisää öljy ohuena nauhana. Mausta suolalla, pip-purilla, tillillä ja halutessasi silputulla punasipulilla. Lado sillipalat purkkiin kerroksittain kastikkeen kanssa. Anna maustua vähintään 1 vrk kylmässä.

Hernepyyree

6 annosta, M, K, G

400 g pakasteherneitä
1 sipuli
2 rkl voita
1 dl kermaa
3/4 tl suolaa
1/4 tl pippuria

Kuumenna silputtu sipuli pehme-äksi voissa. Lisää herneet ja kerma, kuumenna kunnes herneet ovat läm-pimiä. Soseuta sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Pehmeä broilerinmaksapatee

6 annosta, G

300 g pakastebroilerinmaksaa
1 silputtu sipuli
1-2 hienonnettua valkosipulin-
kynttä
6-8 anjovisfileetä
1 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1/2 tl timjamia
100 g pehmeää voita

Leikkaa sulaneista maksoista jänteet pois. Sulata 1 rkl voita pannulla. Paista maksapaloja ja sipulisilppuja kun-nes sipuli on pehmeää. Maksa saa olla kypsää, mutta sisältä vaaleanpunaista. Lisää anjovikset ja mausteet. Sekoita hyvin. Lisää voi nokareina pannulle. Pyöräytä massa sileäksi sauvasekoit-timella, siirrä tarjoiluastiaan ja anna jähmettyä jääkaapissa.

Jäätelökakku

8 annosta, K

Pohja
150 g Bastogne-keksejä tai
piparkakkuja
75 g voita
2 l jäätelöä (esim. vanilja ja
suklaa)
3-4 dl kotimaisia pakastemarjoja
(mustaherukoita, mansi-
koita,
vadelmia)
1/2 dl sokeria
Koristeeksi
hedelmiä ja kotimaisia
pakastemarjoja

Jauha keksit muruiksi, sekoita jouk-koon sulatettu voi. Painele muruseos irtopohjakakkuvuonan (halk. 20 cm) pohjalle. Painele sulaneet marjat sii-vilän läpi soseeksi. Mausta sokerilla. Anna jäätelöiden sulaa hetki huoneen-lämmössä. Vatkaa molemmat jäätelöt pehmeiksi sähkövatkaimella. Painele jäätelöt lusikalla kerroksittain vuo-kaan. Kaada pinnalle marjakastike ja pakasta kakku. Irrota kakku vuoasta, siirrä tarjoiluvadille ja koristele hedel-millä sekä marjoilla.

Kalamenu

Rapusilakat ja ruotsalainen etikkalohi
Saaristolaisleipää (s. 3), perunoita ja salaatteja
Kuhatteriini ja kastike
Appelsiiniposset

Kuhatteriini

6 annosta, G

600 g	pakastekuhafileitä
3	valkuaista
2 tl	suolaa
1/4 tl	valkopippuria
3 dl	kuohukermaa
1/2 dl	tillisiippua
100 g	kylmäsavulohta
Kastike	
3 dl	ruokakermaa
1/2	kalaliemikuutiota
1 tl	raastettua sitruunan kuorta
2	keltuaista silputtua tilliä riipaus valkopippuria

Jauha paloiteltu kala suolan ja valkuaisten kanssa monitoimikoneessa. Sekoita puoli minuuttia. Lisää kerma ja pippuri. Sekoita vielä puoli minuuttia. Ota massa pois koneesta ja lisää tilli. Peitä 1,5 litran vetoinen pitkänomainen vuoka leivinpaperisuikaleilla. Pane puolet massasta vuon pohjalle, lisää päälle kylmäsavulohiviipaleet ja peitä murekemassalla. Peitä vuoka kaksinkertaisella foliolla ja kypsennä terriini vesihauteessa 150-asteisessa uunissa 1 tunti 15 minuuttia. Tarkista kypsyyt keseltä. Valmista kastike. Mittaa kerma kattilaan, murenna sekaan liemikuutio ja sitruunankuoriraaste. Keitä pari minuuttia. Sekoita keltuaisten rakenne rikki. Lisää kastikkeeseen ja kuumenna hetki sekoitellen. Lisää tillisiippua ja mausta pippurilla.

Vinkki

Koristele kumottu terriini halutessasi katkaravuilla ja kylmäsavulohella perunoita.



Rapusilakat

6 annosta, G

300 g pakastesilakkafileitä

Etikkaliemi

1 dl väkiviinaetikkaa
5 dl vettä
1 rkl suolaa
1 rs (170 g) ravunpyrstöjä
suolaliemessä

Kastike

150 g r anskankermää
1 dl majoneesia
1 valkosipulinkynsi
1/2 dl tilli- ja persiljasilppua
1 tl raastettua sitruunankuorta
1 rkl sitruunamehua
1/2 tl suolaa

Pinnalle

tilli- tai persiljasilppua

Sulata silakat. Sekoita etikkaliemi ja anna fileiden ”kypsyä” liemessä muutama tunti kunnes liha on valkoista. Poista nahkat ja paloittele fileet. Valuta ravunpyrstöistä liemi. Sekoita kastike majoneesista, ranskankermosta ja mausteista. Sekoita silakat ja ravut kastikkeeseen. Anna maustua yön yli kylmässä. Ripottele koristeeksi tilli- tai persiljasilppua.



Ruotsalainen etikkalohi

6 annosta, M, G

300 g lohifileitä
1 porkkana
1 punasipuli
4 mauste- ja valkopippuria
1 laakerinlehti
3 dl vettä
1/2 dl väkiviinaetikkaa
1 rkl suolaa
1/2 dl sokeria
1 ruukku tilliä
Lisäksi
1 dl majoneesia
piparjuuritahnaa

Mittaa vesi, etikka, sokeri, suola ja mausteet kattilaan. Lisää paloitteltu porkkana ja suikaloitu sipuli. Keitä hiljalleen pari minuuttia. Leikkaa lohi kuutioiksi. Lisää palat liemeen ja kuumenna, mutta älä keitä. Anna lohen maustua liemessä jääkaapissa seuraavan päivään. Pane lohialat tarjoilukulhoon ja silppua päälle tilliä. Tarjoa lisänä piparjuurella maustettua majoneesia.



Appelsiiniposset

6 annosta, K, G

1 appelsiini
5 dl kuohukermää
1 dl sokeria
1/2 dl sitruunamehua

Koristeeksi

appelsiiniviipaleita
suklaarouhetta

Pese appelsiini hyvin, raasta kuori ja purista mehu. Mittaa kerma ja sokeri kattilaan. Keitä 5 minuuttia koko ajan sekoittaen. Nosta kattila pois levyttä, lisää 1/2 dl appelsiini- ja sitruunamehua sekä kuoriraaste. Jaa seos pieniin lasihin tai kahvikuppeihin. Anna jähmettyä kylmässä vähintään 4 tuntia. Koristele appelsiinilla ja suklaarouheella.

M = maidoton
K = kasvis
G = gluteeniton

Tarkista raaka-aineen
gluteenittomuus
pakkauksmerkinnöistä.



Yhteishyvä on Facebookissa.
Käy katsomassa joka viikko
uusi ruokaohje.

Perinteisten jouluruokien ohjeet
löydät osoitteesta
www.yhteishyvä.fi

Kalkkunamenu

Mausteinen tomaatti-bataattikeitto

Täytetyt kalkkunakääröt ja juurespyree

Hedelmäinen salaatti

Juusto, pippuripiparit ja glögikastike



Täytetyt kalkkunakääröt

6 annosta, G

700 g kalkkunan ohutleikkeitä
12 kuivattua luumua
n. 100 g mustapippurituorejuustoa
1 tl suolaa
1 dl voi-öljyseosta

Kastike

1 1/2 dl kermaa
1 dl vettä
1/2 kana- tai lihaliemikuutiota
1-2 tl sinappia
50 g mustapippurituorejuustoa

Pane luumut pehmenemään lämpimään veteen. Puolita luumut. Levitä kalkkunaleikkeet leikkuulaudalle. Jaa juusto ja luumut leikkeiden alapäähän. Käännä ensin sivut täytteen päälle ja kääri leikkeet sitten rulliksi. Sulje saumakohdat tikuilla. Kuumenna isolla paistinpannulla voi-öljyseos. Paista kääröt parissa erässä kauniin ruskeiksi ja pane uunivuokaan. Kypsennä 175-asteisessa uunissa 10–15 minuut-

tia. Kaada kerma ja vesi pannulle. Murskaa sekaan liemikuutio, lisää sinappi. Keitä kastiketta kokoon kunnes se sakenee hieman. Lisää juusto, sekoita tasaiseksi. Kaada kastike kalkkunakääröjen päälle tai tarjoa erikseen.

Ravintosisältötiedot löytyvät yhteishyvä.fi-sivuilta reseptin yhteydestä.



Mausteinen tomaatti-bataattikeitto

6 annosta K, G

400 g bataattia
1 punasipuli
1 rkl öljyä
1 prk säilyketomaatteja
8 dl kasvis- tai kanalientä
1/2-1 kanelitankoa
1 tähtianis tai 3 neilikkaa
1 tl jauhetta inkivääriä
suolaa
rouhittua mustapippuria

Pinnalle

2 dl ranskankermaa
(hunajaa)

Kuori ja paloitle bataatti ja silpua sipuli. Kuumenna aineksia hetki öljyssä, lisää tomaatit, liemi ja mausteet. Anna keiton hautua puolisen tuntia. Poista kanelitanko, anis ja neilikat. Soseuta sileäksi. Lisää tarvittaessa lientä ja kuumenna keitto. Tarjoa ranskankerman ja hunajan kera.



Hedelmäinen salaatti

6 annosta, K, M, G

1 kerä tai ps vihreää salaattia
2-3 persimonia tai luumua
100 g punakaalia
1 dl saksanpähkinöitä
3 rkl oliiviöljyä
1 rkl balsamicoa
1/2 tl hiutalesuolaa
1/4 tl mustapippuria

Pane salaatti kulhon pohjalle, lisää päälle viipaloidut hedelmät, ohueksi suikaloitu punakaali ja pähkinät. Sekoita kastike ja pöyhi salaatin joukkoon juuri ennen tarjoamista.

Tutustu kauden kasviksiin, katso uusia reseptejä ja lue Kunnon sesonkia -blogi www.yhteishyvä.fi-sivujen Yhteishyvä Live -osiossa.



Juustoa, piparitankoja ja glögikastiketta

6 annosta, K

400 g valko- ja/tai sinihomejuustoa
Piparkakkutangot
250 g (1/2 pkt) pakastepiparkakku-taikinaa
n. 1 tl rouhittua mustapippuria
Kastike
2 dl glögiä
1 1/2 tl perunajauhoja

Kauli sulanut taikina 3 mm:n paksuiseksi. Leikkaa taikinasta noin 12 cm:n pituisia tankoja. Pane tangot pellille ja ripottele päälle rouhittua mustapippuria. Paista 200-asteisessa uunissa noin 7 minuuttia. Mittaa kastikeainekset kattilaan, kuumenna sekoitellen kunnes kiehahtaa. Ota pois levyltä ja anna jäähtyä. Tarjoa piparitangot ja kastike juustojen kanssa.

Juurespyree

6 annosta, K, G

700 g juureksia (bataattia, porkkanaa, selleriä, lanttua)
2-3 perunaa
2 tl siirappia
1/2 tl jauhetta inkivääriä
1 1/2 tl suolaa
2 rkl voita
1-2 dl kermaa

Keitä paloittelut juurekset ja perunat hyvin pehmeiksi kevyesti suolalla maustetussa vedessä. Soseuta kasvikset ilman lientä. Lisää neste, voi ja mausteet hyvin vatkatken.



Uutta ruokaa tähteistä

Joulusta jää usein tähteitä, joista jatkojalostamalla syntyy uusia maukkaita ruokia.





Silli-perunalaatikko

3 annosta, G

n. 500 g keitettyjä perunoita
1 sipuli
tilkka öljyä
4 rkl tillisilppua
n. 75 g silliä
2 kananmunaa
1 dl kermaa
2 dl maitoa
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
2-3 maustepippuria
voinokareita

Kuori ja viipaloi perunat. Kuullota silputtu sipuli öljyssä. Lado perunat, sillipalat ja tilli kerroksittain uunivuokaan. Sekoita muniin kerma, maito ja mausteet. Kaada seos vuokaan ja lisää pinnalle muutamia voinokareita. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia.



Pasta-leikkelesalaatti

4 annosta

3 dl (n. 200 g) raakaa pastaa
100 g pakasteherneitä
1 omena
(vihreää salaattia)

Kastike

1/2 dl majoneesia
1 1/2 dl kermaviiliä
1 rkl ketsuppia
1 tl sinappia
1/2 tl suolaa
riipaus chiliä

Pinnalle

leikkeleitä ja juustoja
kirsikkatomaatteja

Keitä pasta, huuhtaise kylmällä vedellä ja valuta hyvin. Sekoita kastike keaineet keskenään. Sekoita kastike pastan, paloittelun omenan ja herneiden joukkoon. Kaada seos kulhoon (salaatinlehtien päälle). Lisää pinnalle paloittelua juustoa, kinkkusuikaleita, makkaraa tai muita leikkeleitä sekä kirsikkatomaatteja.



Kinkku-phokeitto

2 annosta

50 g nuudelia
3 dl kasvissuikaleita (porkkana, selleri, lanttu, sipuli)
1/2 chilin palkoa
pala inkivääriä
2 valkosipulinkynttä
1 rkl öljyä
6 dl vettä
1 kanaliemikuutio
1 rkl soijakastiketta
1 tl (fariini)sokeria
1 rkl sitruunamehua
1 dl pakasteherneitä
joulukinkkua suikaleina
kirsikkatomaattia

Keitä nuudelit ja valuta. Hienonna chili, valkosipuli ja inkivääri ja kie-hauta öljytilkassa. Lisää vesi, liemikuutio, soija ja sokeri. Hauduta hetki. Lisää kasvikset, keitä minuutti. Lisää nuudelit, kinkkusuikaleet ja tomaatit. Pane kansi päälle ja anna keiton tekeytyä hetki. Lisää halutessasi persiljaa, basilikaa tai korianteria.

Ahvenanmaan letut

4 annosta, K

3 dl riisipuuroa
2 kananmunaa
2 dl maitoa
1 dl vehnäjauhoja
1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
1/2 tl kardemummaa

Sekoita munat, maito, jauhot ja mausteet riisipuuroon. Anna taikinasta tekeytyä jonkin aikaa. Paista taikinasta lettupannulla tai isolla pannulla voissa lettuja. Tarjoa hillon kanssa.



Joulukinkku ja taateli-omenakastike

Mehevän ja maukkaan paistin salaisuus on pakastetun kinkun hidas sulatus ja riittävän alhainen paistolämpötila.



Joulukinkku

1 (n. 6 kg) suolattu joulukinkku

Lisäksi paistopussi
lihalämpömittari

Kuorrutus

4 rkl sinappia
2 rkl fariinisokeria
1 dl korppujauhoja
(kokonaisia neilikoita
tai tähtianiksia)

Ota suolattu pakastekinkku sulamaan riittävän ajoissa ennen paistamista. Anna kinkun sulaa pakkausessaan. Noin 6 kg:n painoisen kinkun sulamisaika kylmässä on 2–3 vrk. Ota kinkku huoneenlämpöön muutama tunti ennen paistamista. Parhaan lopputuloksen saat, kun kinkun sisälämpötila on noin +10 astetta uuniin

pantaessa. Huolehdi, ettei kinkku pääse lämpenemään liikaa.

Poista kinkku pakkausksesta. Jos kinkku on pakattu verkkoon, jätä se paikoilleen paistamisen ajaksi. Laita kinkku paistopussiin ja sulje pussi. Leikkaa pieni ilmareikä pussin yläkulmaan. Käytä lihalämpömittaria kypsymisen seuraamiseen. Työnnä mittari kinkun paksuimpaan kohtaan niin, ettei sen kärki kosketa luuta. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Nosta kinkku uunipannulle kamarapuoli ylöspäin. Työnnä kinkku uuniin siten, että paistomittarin 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. Paistoaajaksi 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 uuniin lämpö 250 asteeseen. Sekoita sinappi ja fariinisokeri keskenään. Levitä seos kinkun pintaan ja ripottele päälle korppujauhot. Ruskista, kunnes kuorrutus saa kauniin värin. Painele kinkun pintaan halutesasi koristeeksi kokonaisia neilikoita tai tähtianiksia.

Vinkki

Kinkku säilyy hyvänä pidempään, kun säilytät sen koko ajan foliolla peitetynä kylmässä. Viipaloit tarjolle kulloinkin tarvittava määrä; pidä kinkkua huoneenlämmössä mahdollisimman lyhyen aikaa kerralla.

Taateli-omenakastike

8 annosta, G

2 dl	vettä
5	tuoretta taatelia
1-2	kirpeää omenaa
2 dl	kinkun paistolientä
2 dl	kermaa
2 tl	lihafondia
	musta- tai valkopippuria

Mittaa vesi kattilaan. Lisää taatelit sekä kuoritut ja paloitellut omenat. Keitä hiljalleen kunnes taatelit ovat pehmenneet. Soseuta hedelmät sauvasekoittimella. Lisää paistoliemi, fondi sekä kerma. Keitä hiljalleen noin 15 minuuttia. Mausta pippurilla.



MARKET



PRISMA

Sale

alepa

