

LEIPURIN LEMPPARIT SAARISTOLAISLEIPÄ NAUVOSTA • SKAGEN-  
JOULUTORTUT • PUOLUKKAMOUSSEKAKKU • KEKSI-TAATELIKAKKU

yhteishyvä

# sesonki

6 | 2022

Leivo jälkiruoaksi  
moussekakku valko-  
suklaasta ja puoluk-  
koista, ohje s. 10.

## Joulun menu

*rosolli* uudella tavalla • *luumukastike* perinteiselle  
juhlakinkulle • *vegaanin* karjalanpaisti • joululaatikko  
*palsternakasta* • *silakat* glögissä tai kerman kera

16  
RESEPTIÄ  
JUHLAAN

RESEPTIT  
yhteishyva.fi





# Tunnelmanluoja

*Joulun tunnelma syntyy piparkakkujen tuoksusta. Rouhi mausteiset piparit samettiseen omenajälkiruokaan.*

## Omena-piparkakkumousse

6 annosta | 45 min

K

100 g (14 kpl) piparkakkuja  
(Kotimaista)

### Omenahilloke

2–3 (400 g) omenaa

½ dl sokeria

1 rkl vettä

1 rkl sitruunanmehua

¼ tl kanelia

### Mascarpone-mousse

1 rs (250 g) mascarpone-juustoa

1 prk (2 dl) kuohukermaa

½ dl sokeria

1 rkl sitruunamehua

1 tl vaniljasokeria

● Säästä 6 piparia koristeeksi. Rouhi tai murskaa loput.

● Huuhtelee ja kuori omenat. Leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Laita hillokkeen ainekset kanelia lukuun ottamatta pieneen kattilaan. Keitä seosta miedolla lämmöllä, välillä sekoittaen, noin 5 minuuttia, kunnes omenat hieman pehmenevät. Mausta hilloke kanelilla, kaada kulhoon ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi (kylmässä vesihautteessa). Viilennä jääkaapissa.

● Vaahdota mascarpone ja kerma yhtä aikaa kulhossa. Mausta sokerilla, sitruunanmehulla ja vaniljasokerilla.

● Annostele hilloketta, moussea ja piparimurua kerroksittain esimerkiksi kahvikuppeihin tai laseihin. Koristele piparkakuilla.



## Tervetuloa joulupöytään!

Tästä lehdestä kokkaat koko jouluvaterian. Tee alkuruoaksi uudenlaista kirpeää rosolia vuohenjuustovaahdolla, hedelmäistä kranssisalaattia ja kielenvieviä joulusilakoita. Leivo lisukkeeksi aito saaristolaisleipä ja sipaise sille herkullista punajuurihummusta. Jos joulupöytäsi kuuluu perinteinen kinkku, keitä sille luumainen kastike. Vegaaninen karjalanpaisti taas ilahduttaa kaikkia, jotka kaipaavat joulupöytään lisää kasviksia. Kokeile myös uutta, aromikasta palsternakkalaatikkoa. Se on kiva lisä tuttujen joululaatikoiden seuraan. Aterian jälkeen suu makeutuu raikkaalla omenapiparkakkujälkkäriillä, ja kahvittelun kruunaavat marja- ja hedelmäkakut. Käy myös yhteishyvä.fi:ssä – löydät sieltä sekä uudet että kaikki perinteiset joulureseptimme.



**Ps.** Sesonki-liite ilmestyy nyt viimeistä kertaa. Ensi vuonna löydät ruokaohjeet yhteishyvä.fi:stä ja Yhteishyvä-lehden sivuilta.

**SANNA AUTIO**  
Ruoan sisältöpäällikkö, Yhteishyvä, SOK Media

### Sisältöpäällikkö

Sanna Autio  
Yhteishyvä, SOK Media

### Tuottaja

Niina Mälkiä

### Kuvatuottaja

Nora Tobiasson

### Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

### Reseptit

S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Hanne Penttinen

Anni Kulju

Oona Heikkinen

Mette Mehtäläinen

### Art Director

Eeva Värtö

### Kuvat

Tuomas Kolehmainen

### Kuvasuunnittelu

Titti Uotila

### Kuvausjärjestelyt

Henna Siponen

### Paino

PunaMusta Oy 2022

KATSO JA TILAA TUOTTEET OMASTA KAUPASTA: **S-KAUPAT.FI**

## Yhteishyvän reseptilupa

Yhteishyvän resepteillä onnistut! Yhteishyvän reseptit suunnitellaan S-kokeilukeittiössä. Uudet, testatut ja fiksut reseptit sisältävät runsaasti sesongin kasviksia ja kotimaisia raaka-aineita. Arkiruokareseptit ovat mukana Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussitoumuksessa. Ainekset resepteihin löydät Prismasta ja S-marketista.

Voit keittää omenahillokkeen jo edellisenä päivänä jääkaappiin viilentymään.

KAIKKI RESEPTIT, VINKIT JA IDEAT

**yhteishyvä.fi**

#YHTEISHYVÄRESEPTIT

G

gluteiton

M

maidoton

MU

munaton

K

kasvis

VE

vegaaninen

PL

planetaarinen

Reseptien ravintosisällöt: yhteishyvä.fi



Tarjoa rosolli vuo-  
henjuustovaahdon  
kanssa. Ohje, s. 6.



## Jotain tuttua, vähän uutta

*Tee rosolille pirteä pikkeliliemi ja leivälle joulunpunainen  
levite. Paista laatikko vaihteeksi palsternakasta.  
Salaattina komeilee syötävän kaunis joulukranssi.*



Palsternakka saa  
makupareikseen  
**inkivääriä ja  
muskottipähkinää.**

## Palsternakkalaatikko

4 annosta | 1 t 30 min



500 g palsternakkaa  
500 g perunaa (jauhoinen lajike)  
1 prk (2 dl) ruokakermaa 15 %  
2 rkl voita  
1 kananmuna  
1 rkl siirappia  
1 tl suolaa  
¼ tl inkivääriä  
¼ tl muskottipähkinää  
¼ tl valkopippuria jauheena

### Pinnalle

1 rkl korppujauhoja (gluteenittomia)  
2 rkl voita

### Lisäksi

1 rkl voita vuoaan voiteluun

- Pese, kuori ja kuutioi palsternakat ja perunat. Keitä ne kiehuvaassa vedessä kypsiksi, 15–20 minuuttia. Kaada vesi pois ja soseuta kasvikset sähkövatkaimella.
- Sekoita kerma ja voi soseeseen. Lisää muna, siirappi ja mausteet.
- Kaada seos voideltuun uunivuokaan (noin 2 l). Kuvioi pinta lusikalla ja ripottele korppujauhot pinnalle. Lisää voi nokareina päälle. Kypsennä laatikkoa 175-asteisessa uunissa noin tunti.

### Kauden makuja

Joulupöydän lisukkeissa maistuvat juurekset ja sesongin hedelmät. Joulumausteilla, siirapilla ja täyteläisillä juustoilla tutut kasvikset kohoavat juhlan tähdiksi.



## Pikkelöity rosolli ja vuohenjuustovaaho

6 annosta | 1 t + jäähtyminen  
1 t + maustuminen 2–12 t

G MU K

### Rosolli

4 keskikokoista punajuurta  
3 porkkanaa  
2 perunaa (kiinteä lajike)  
1 punasipuli  
1 omena  
1 maustekurkku

### Liemi

3 dl vettä  
2 dl sokeria  
1 dl väkiviinaetikkaa  
1 tl suolaa  
5 maustepippuria  
1 kanelitanko  
1 tähtianis

### Vuohenjuustovaaho

1 rs (140 g) levitettävää vuohenjuustoa (Soignon)  
1 dl kuohukermaa  
1 rkl sitruunanmehua  
2 tl hunajaa  
ripaus suolaa

- Pese juurekset ja perunat. Keitä punajuuret yhdessä kattilassa ja porkkanat ja perunat toisessa kattilassa kypsiksi. Kuori ja kuutioi jäähtyneinä.
- Keitä liemen aineksia kattilassa miedolla lämmöllä, kunnes sokeri liukenee nesteeseen. Jäähdytä liemi.
- Kuori ja kuutioi sipuli ja pesty omena. Kuutioi kurkku. Sekoita rosollin ainekset. Valuta liemi päälle. Anna maustua peitettynä jääkaapissa 2–12 tuntia.
- Vaahdota juusto ja kerma. Mausta sitruunalla, hunajalla ja suolalla.
- Valuta liemi pois rosollista. Poista halutessasi kokonaiset mausteet. Tarjoa vuohenjuustovaahdon kanssa.

## Punajuurihummus

5 dl | 15 min + punajuurten keittäminen  
ja jäähdyttäminen 1 t 30 min

G M MU VE PL

3–4 (350 g) punajuurta  
1 pkt (380 g) kikherneitä  
1 valkosipulinkynsi  
2 rkl tahinia  
2 rkl sitruunanmehua  
2 rkl rypsiöljyä  
¾ tl suolaa  
ripaus mustapippuria rouhittuna (lehtipersiljaa)  
(granaattiomenansiemeniä)

- Pese punajuuret ja keitä ne kuorineen kypsiksi, noin tunti. Kuori ja paloittele punajuuret jäähtyneinä.
- Valuta ja huuhtelee kikherneet. Kuori valkosipuli. Soseuta kaikki ainekset tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Siirrä hummus tarjoiluastiaan ja anna vetäytyä hetki jääkaapissa.
- Koristele halutessasi lehtipersiljalla ja granaattiomenalla.

## Kranssisalaatti

6 annosta | 15 min

G MU K

1 ps (180 g) salaattisekoitusta  
½ rs (à 500 g) tummia viinirypäleitä  
1 päärynä  
1 ps (100 g) saksanpähkinöitä  
1 pkt (170 g) sinihomejuustoa

### Hunaja-sitruunavinegretti

2 rkl rypsiöljyä  
1 rkl juoksevaa hunajaa  
1 rkl sitruunanmehua

- Huuhtelee ja kuivaa salaattisekoitus tarvittaessa. Huuhtelee rypäleet ja päärynä. Puolita isoimmat rypäleet. Halutessasi kuori päärynä ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
- Rouhi pähkinät ja paloittele juusto. Asettele salaattit, rypäleet, päärynät ja pähkinät vadille kranssin muotoon. Laita juusto keskelle.
- Sekoita vinegretin ainekset keskenään. Pirskottele kastike salaatille.



### Valmista etukäteen

Voit tehdä punajuurihummuksen pari päivää etukäteen. Säilytä se kannellisessa astiassa jääkaapissa. Koristele hummus juuri ennen tarjoamista.



Kruunaa kranssi juustolla,  
pähkinöillä ja *sesongin*  
suosikkihedelmillä.





# Leipurin joulukalenteri

*Aloita taatelikakusta viikkoa ennen joulua. Paista sitten saaristolaisleivät. Aatonaattona on vuorossa moussekakku. Skagen-tortut taittelet glögin seuraksi vikkellästi viime hetkellä.*

## Nauvolainen saaristolaisleipä

3 kpl | 3 t 30 min

MU

1 l piimää  
1 pkt (50 g) tuorehiivaa  
3 dl tummaa siirappia  
3 dl kaljamaltaita  
3 dl vehnä- tai kauraleseitä  
3 dl ruisjauhoja  
1 rkl suolaa  
10 dl vehnäjauhoja

*Vuokaan*  
voita tai rypsiöljyä

*Voitelu*  
2 rkl tummaa siirappia  
2 rkl vettä

- Lämmitä piimä varovasti kädenlämpöiseksi. Murenn hiiva piimään. Sekoita joukkoon siirappi, maltaat, leseet, ruisjauhot ja suola. Lisää vehnäjauhot vähitellen. Taikina saa jäädä löysäksi. Anna kohota liinan alla 1 ½ tuntia.
- Voitele kolme leipävuokaa (vetoisuus 1,5 l). Jaa taikina vuokiin. Paista leipiä uunin alimmalla tasolla 175 asteessa 1 ½ tuntia.
- Yhdistä siirappi ja vesi. Voitele leivät. Kumoa leivät hieman jäähtyneinä ritilälle.
- Kääri jäähtyneet leivät ilmatiiviisti kelmuun ja säilytä jääkaapissa. Leipä on parhaimmillaan parin päivän päästä. Se säilyy jääkaapissa yli viikon.





## Skagen-joulutortut

10 kpl | 45 min

1 pkt (500 g) voi- tai lehtitaikina-levyjä (pakaste)

### Täyte

1 ps (180 g) katkarapuja

1 pieni punasipuli

½ ruukkua tilliä

1 prk (150 g) ranskankermaa

½ dl majoneesia

2 tl sitruunanmehua

½ tl suolaa

¼ tl mustapippuria rouhittuna

● Ota taikinalevyt huoneenlämpöön sulamaan.

● Laita avaamaton katkarapupussi kylmään veteen noin puoleksi tunniksi. Valuta sulaneet ravut. Kuori ja hienonna sipuli. Hienonna tilli. Sekoita kaikki täytteen ainekset kulhossa. Siirrä jääkaappiin maustumaan.

● Puolita taikinalevyt. Leikkaa neliöiden vastakkaisiin kulmiin, noin sentin päähän reunasta, reunojen suuntaiset viillot. Sivele levyn keskelle kylmää vettä. Nosta uloimmat kulmat keskele ja paina tiukasti kiinni. Paista 225-asteisessa uunissa 10–12 minuuttia. Anna pohjien jäähtyä.

● Lusikoi täytettä kunkin tortun keskelle ja koristele halutessasi tillillä.



**Suolaiset joulutortut**  
saavat täytteekseen klassisen  
katkaraputahnan.





## Puolukkamousse-kakku

10 palaa | 30 min + 6 t

### Pohja

100 g valkosuklaata  
100 g voita tai leivonta-  
margariinia  
1 dl sokeria  
2 kananmunaa  
2 dl vehnäjauhoja  
1 dl (50 g) puolukoita  
(pakaste)

### Täyte

2 dl (100 g) puolukoita  
200 g valkosuklaata  
2 rs (à 200 g) vanilja-  
tuorejuustoa  
1½ dl kuohukermaa

### Lisäksi

1 tl voita tai leivonta-  
margariinia  
1½ dl kuohukermaa  
1 dl (50 g) puolukoita

- Pingota leivinpaperi irtopohjavuoan (Ø 22 cm) pohjalle. Voitele vuoan reunat.
- Paloittele pohjan suklaa kulhoon. Sulata rasva kattilassa. Kaada se suklaan

päälle ja sekoita tasaiseksi. Vatkaa sokeri ja munat seokseen. Sekoita jauhot taikinaan muutamassa erässä. Kääntelee jäiset puolukat joukkoon (jätä täytteen puolukat sulamaan). Levitä taikina vuokaan. Paista pohjaa 175-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Se saa jäädä sisältä taikinamaiseksi.

- Irrota pohja jäähtyneenä vuoasta. Pese vuoan reunat. Aseta pohja takaisin vuokaan ja peitä vuoan reunat leivinpaperisuikaleilla.
- Soseuta täytteen puolukat sauvasekoittimella. Paloittele suklaa ja sulata se varovasti mikrossa tai vesihauteessa. Vatkaa tuorejuustoa ja kermaa muutama minuutti, kunnes seos jämäköityy. Sekoita suklaa joukkoon. Lisää puolukkaseos ja sekoita. Kaada täyte pohjan päälle vuokaan ja tasoita pinta. Anna hytyä peitettyinä jääkaapissa yön yli.

- Siirrä kakku vuoasta tarjoilulautaselle. Vaahdota kerma. Koristele kermavaahdolla ja puolukoilla.



## Näin onnistut

Leivo taatelikakku hyvissä ajoin etukäteen. Kakun maku vain paranee, kun se saa tekeytyä joitakin päiviä. Jääkaapissa se säilyy kuvun alla hyvänä viikon. Jos pakastat kakun, kuorruta se vasta sulattamisen jälkeen.

## Keksi-taatelikakku

16 palaa | 1 t 15 min



1 pkt (250 g) kivettömiä taateleita  
2 dl ( $\frac{2}{3}$  prk) keksilevitettä (Biscoff)  
1  $\frac{1}{2}$  dl valmistettua kahvia  
4 dl vehnäjauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
2 tl piparkakkumaustetta  
1 tl vaniljasokeria  
2 dl kaurajogurttia  
1 dl juoksevaa rapsiöljyvalmistetta

### Kuorrute

1 dl ( $\frac{1}{3}$  prk) keksilevitettä

### Lisäksi

margariinia (maidotonta)  
korppujauhoja

- Voitele ja korppujauhotta rengasvuoka (vetoisuus 1,8 l).
- Leikkaa taatelit muutamaan osaan. Soseuta taatelit, keksilevite ja lämmin kahvi sauvasekoittimella tasaiseksi.
- Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää ne jogurtin ja rasvan kanssa soseeseen ja kääntele nuolijalla tasaiseksi taikinaksi. Lusikoi taikina vuokaan. Paista 175-asteisen uunin alimmalla tasolla 45–50 minuuttia. Tarkista kypsytys tikulla.
- Kumoa kakku hieman jäähtyneenä ja anna jäähtyä haaleaksi ennen kuorruttamista.
- Kuumenna keksilevite mikrossa juoksevaksi, noin 15 sekuntia, ja valuta kakun päälle. Anna kuorrutteen jäähmettyä ennen leikkaamista.



# Silakat juhlapuvussa

*Kun silakka saa pintaansa mausteisen glögiliemen tai kermaisen kastikkeen, hopeakylkinen kala on valmis juhlaan.*



## Joulusilakat

8 annosta | 15 min + 4–12 t

G M MU PL

1 pkt (250 g) silakkafileitä

### Etikkaliemi

5 dl vettä

1 dl väkiviinaetikkaa

1 rkl suolaa

### Glögiliemi

1 punasipuli

3 dl perinteistä glögijuomaa

½ dl punaviinietikkaa

½ dl sokeria

1 tl suolaa

5 maustepippuria

5 neilikkaa

1 laakerinlehti

● Huuhtelee silakat tarvittaessa nopeasti kylmällä vedellä ja valuta siivilässä.

● Yhdistä etikkaliemen ainekset kulhossa. Sekoita, kunnes suola on liuennut. Vedä halutessasi silakoiden nahka irti työntämällä sormet fileen paksummasta päästä fileen ja nahan väliin. Leikkaa fileet pitkittäin kahteen osaan ja poista selkäevät. Lisää silakat liemeen. Peitä ja anna tekey-

tyä jääkaapissa yön yli.

● Valmista glögiliemi. Kuori ja leikkaa sipuli ohuiksi puolirenkaiksi. Yhdistä glögiliemen ainekset kattilassa. Kiehauta seos ja jäähdytä jääkaappikylmäksi.

● Valuta etikkaliemi silakoista. Laita silakat puhtaaseen kannelliseen astiaan. Kaada glögiliemi päälle. Sulje tiiviisti ja anna maustua jääkaapissa vähintään 4 tuntia.



## Kermaiset sinappisilakat

4–8 annosta | 45 min

MU PL

500 g silakkafileitä

1 tl suolaa

½ tl mustapippuria  
rouhittuna

### Kermakastike

1 prk (2 dl) ruokakermaa 15 %

1 prk (150 g) ranskankermää

½ ruukkua tilliä

1–2 valkosipulinkynttä

2 rkl kokojyväsinappia

2 rkl sitruunanmehua

riipaus suolaa

### Ruisleipämuru

50 g kuivahtanutta

ruisleipää,

ruisnappeja tai

hapankorppuja

2 rkl voita tai

margariinia

● Levitä silakkafileet leikkuu-  
laudalle nahkapuoli alaspäin.  
Ripottele suola ja pippuri

silakoille. Rullaa ne pyrstöstä  
alkaen ja lado vierekkäin  
matalaan uunivuokaan (noin  
20 x 30 cm) sauma alaspäin.

● Yhdistä kermat kulhossa.

Hienonna tilli. Kuori ja hie-  
nonna valkosipuli. Sekoita  
valkosipuli, tilli, sinappi,  
sitruunanmehu ja suola ker-  
maseokseen. Kaada seos  
kalojen päälle.

● Hienonna leipä esimerkiksi  
monitoimikoneessa. Lisää  
sulatettu voi. Ripottele muru  
vuoaan pinnalle.

● Kypsennä 200-asteisessa  
uunissa 25–30 minuuttia.

Kermaisten silakoiden  
*rapea pinta* paahtuu  
tummasta leipämurusta.



### Vinkki!

Kolmen kilon kinkusta riittää 12 annokseen, kun lautasella on pari kolme viipaletta eli noin 200 grammaa kinkkua.

# Kinkku & kasvispaisti

*Perinteinen joulukinkku saa rinnalleen luumuisen kermakastikkeen. Karjalanpaistiin ruskistetaan modernisti vegekuutioita.*



## Joulukinkku ja luumuinen kinkun kastike

12 annosta | 3 t + kinkun sulatus 2 vrk

### Joulukinkku

1 kpl (3 kg) luuton  
juhlakinkku (pakaste)

### Kuorutus

2 rkl sinappia  
1 rkl fariinisokeria  
½ dl korppujauhoja  
(neilikoita tai tähtianiksia)

### Lisäksi

1 paistopussi

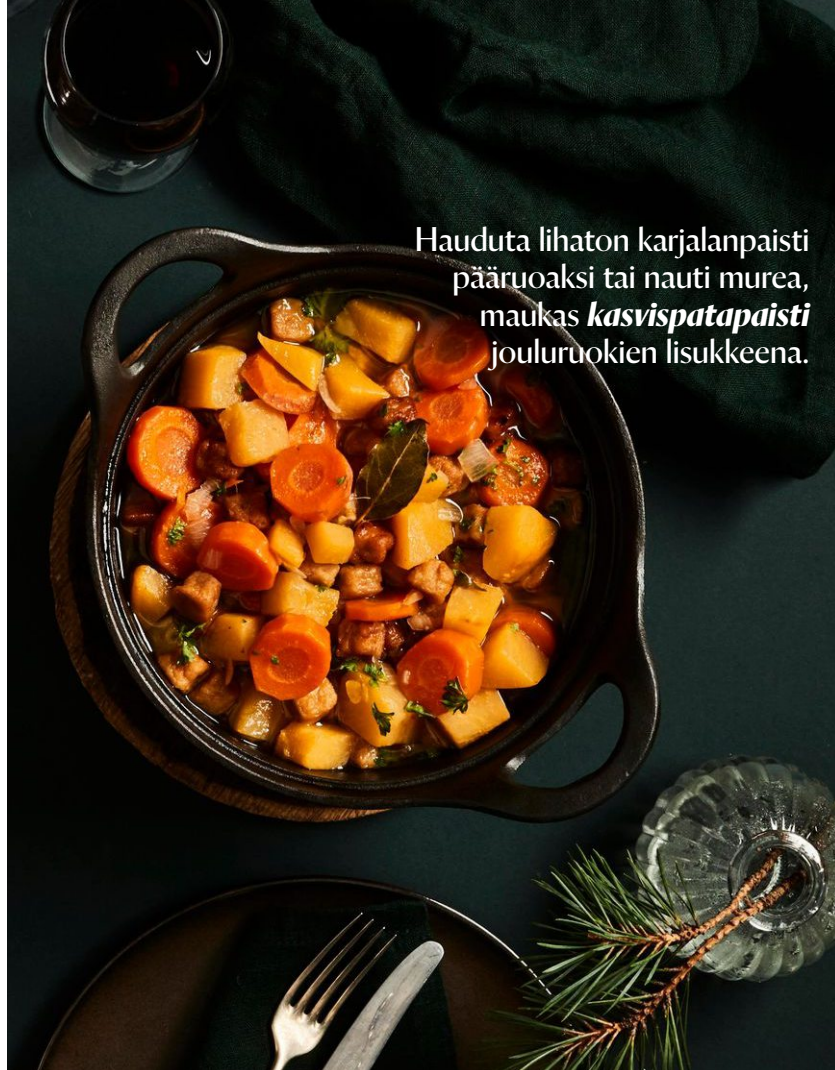
### Kastike

2 dl kinkun paistolientä siivilöitynä  
1 dl vettä  
2 rkl vehnä jauhoja  
2 ps (à 70 g) luumu-  
sosetta (lastenruoka)  
1 prk (2 dl) kuohukermaa  
1 tl sinappia  
¼ tl mustapippuria rouhittuna

● Anna kinkun sulaa pakkauksessaan jääkaapissa noin 2 vrk. Ota se huoneenlämpöön muutama tunti ennen paistamista, työnnä paistolämpömittari keskelle ja anna lämpötilan nousta noin 10 asteeseen.

● Poista mittari ja muovikääre ja laita kinkku verkkoineen kamarapuoli ylöspäin paistopussiin syvälle uunipellille. Sulje pussi ja leikkaa pieni ilmareikä pussin yläkulmaan. Työnnä mittari pussin läpi kinkun paksuimpaan kohtaan. Paista 100–125-asteisessa uunissa 75–80 asteen sisälämpöön. Aikaa kuluu noin tunti/kg. 75-asteisena kinkku on mehukkaan kypsä ja 80-asteisena murempaa.

● Anna kinkun jäähtyä 15–20 minuuttia. Poista pussi ja ota liemi talteen kastiketta varten. Poista kinkun verkko, nahka ja osa silavasta. Nosta uunin lämpö 250 asteeseen. Sekoita sinappi ja sokeri keskenään. Levitä seos kinkulle ja ripottele korppujauhot päälle. Ruskista uunissa. Koristele kinkku halutessasi neilikoilla tai tähtianiksilla.



Hauduta lihaton karjalanpaisti  
pääruoaksi tai nauti murea,  
maukas **kasvispatapaisti**  
jouluruokien lisukkeena.

● Tee kastike jäähtyneestä paistolie-  
mestä. Poista rasvakerros ja mittaa  
2 dl hyytynyttä lientä kattilaan. Kuu-  
menna se juokseväksi. Tee suurus  
sekoittamalla jauhot veteen. Sekoita  
suurus, luumusose ja kerma kastikke-  
eseen. Keitä hiljalleen, sekoitellen noin  
5 minuuttia, kunnes kastike sakenee.  
Mausta sinapilla ja pippurilla.

## Vegaaninen karjalanpaisti

4 annosta | 1 t



1 (n. 300 g) lanttua  
2–3 (n. 200 g) porkkanaa  
2 sipulia  
3 rkl rypsiöljyä  
6 dl vettä  
2 rkl kasvisfondia  
10 maustepippuria  
3 laakerinlehteä

½ tl suolaa  
2 pkt (460 g) vegekuutioita  
(Gold&Green)  
1 rkl soijakastiketta (gluteenitonta)  
¼ tl mustapippuria rouhittuna  
(lehtipersiljaa)

● Pese, kuori ja paloittele juurekset.  
Kuori ja kuutioi sipulit. Kuumenna 2 rkl  
öljyä kattilassa. Kuullota sipulia öljyssä  
miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.  
Lisää juurekset ja kuullota muutama  
minuutti.

● Lisää vesi, fondi, pippurit, laakerin-  
lehdet ja suola. Kuumenna ja keitä  
miedolla lämmöllä kannen alla noin 40  
minuuttia.

● Ruskista vegekuutioita öljyssä pais-  
tinpannalla 7–10 minuuttia. Mausta  
soijalla ja pippurilla. Lisää kuutiot  
pataan juuri ennen tarjoamista. Vii-  
meistelet halutessasi hienonnetulla  
persiljalla. Tarjoa keitettyjen perunoi-  
den kanssa.



~ TOSI HELPPO ~

# Herkkuja blinin päälle

*Helpoimmat täytteet blineille  
saatvalmiina kaupan hyllyltä tai  
palvelevalta Ruokatorilta. Parhaat  
blinireseptit löydät osoitteesta  
[yhteishyva.fi/blinit](http://yhteishyva.fi/blinit).*

1

## Kalaa ja katkarapuja

Jos pidät kalatäytteistä, lusikoi blineille tai letuille valmista kylmäsavukala- tai katkarapusalaattia. Oman kalatäyteen voit pyöräyttää pakettillisesta sulatettuja katkarapuja. Hienonna kala ja sipuli, ja sekoita ne purkilliseseen ranskankermaa. Mausta suolalla ja pippurilla.

2

## Mätiä modernisti

Hittiherkku mätidippi sopii täydellisesti blineille, sillä siinä yhdistyvät blinien perinteiset lisukkeet eli mäti, ranskankerma ja sipuli. Mätidippiä saa valmiina, mutta se on myös helppo sekoittaa itse. Pyöräytä silputtu sipuli mädin ja ranskankerman kanssa sekaisin. Mausta suolalla ja pippurilla.

3

## Kasvisten kanssa

Sienisalaatti on blinien perinteinen kasvistäyte. Tee sienisalaatti itse tai hae rasiallinen salaattia kaupasta. Ripauta pinnalle mustapippuria ja piristä makua tuoreella persiljalla. Muista myös blinien klassikkotäytteet eli suolakurkut, smetana ja hunaja.

**RESEPTIT**  
[yhteishyva.fi](http://yhteishyva.fi)

Nämä ja tuhansia muita reseptejä – *kokeile ja onnistu!*