

# RETKI RUOKAA

Löydät  
meidät  
myös  
Instasta!



## HIILLOKSILLA SAVUSTETTU SAMETTINEN SELLERIKEITTO

Savusellerikeitto on samettinen ja aromikas kasvissoseikeitto, joka sopii hyvin retkilounaaksi tai vaikka finimmän retkimenun alkuruoaksi. Keiton voi esivalmistella takassa kypsentämällä suoraan hiillocksilla tai jo edellisellä tulisteluretkellä. Näin selleri imee sisäänsä hienostunutta savun aromia. Keitto valmistetaan loppuun kotona. Valmis keitto kulkee kätevästi retkelle ruokatermoksessa.

### SAVUSELLERIKEITTO

(4–6 annosta)

1 kokonainen mukulaselleri (n. 500 g)

1 palsternakka

1 kukkakaali

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

2 rkl öljyä

2 dl valkoviiniä

2 kanaliemikuutiota

2 dl kermaa

60 g voita

#### viimeistelyyn:

paahdettuja siemeniä

Kuivattua tai tuoretta yrttiä, esim lipstikkaa tai persiljaa

**OHJE:** Kypsennä mukulaselleriä kokonaisena nuotion tai takan hiillocksessa, kunnes se tuntuu pehmeältä. Kuori ja paloittele selleri ja palsternakka. Paloittele kukkakaali. Kuori ja kuutioi sipuli ja valkosipulinkynnet.

Kuullota sipulit öljyssä kattilassa. Lisää valkoviini ja anna redusoitua puoleen. Lisää selleri, palsternakka ja kukkakaali. Kaada vettä päälle sen verran, että vihannekset peittyvät. Lisää kanaliemikuutiota. Keitä, kunnes kaikki kasvikset ovat kypsiä. Lisää kerma.

Nostele ainekset kattilasta tehosekoittimeen, lisää voi ja aja seos sileäksi. Keitto kannattaa soseuttaa muutamassa erässä, jotta se pyörii tehosekoittimessa helpommin. Tarkista maku.

Nauti kuumana suoraan ruokatermoksista. Keiton voi halutessaan viimeistellä paahdetuilla siemenillä ja kuivatulla tai tuoreella yrtillä.

*Erika & Lotta*



## Ylläs Humina

Hotelli - Ravintola - Bistro & Bar

### Ravintola Humina, Viinibaari

Avoimna joka päivä, klo 17 - 22 (23).

Noutopöytä päivittäin klo 18 - 20 (21). Teemoina keskiviikkoisin Lapin perinnepöytä ja perjantaisin

Tuulahduksia saaristosta. Molemmissa kaksikattausta, klo 17 - 19 ja 19 - 21.

### Bistro & Bar

Avoimna joka päivä klo 14 - 23 (24).

Bistrossa uusi À la carte ja koko talossa uusittu laaja Viinilista, runsas valikoima laseittain myytäviä viinejä.

Tulossa teemapäiviä kevään aikana - seuraa meitä Facebookissa ja Kuukkelissa.

Tervetuloa!



Tiurajärventie 27, 95970 Äkäslompolo

Pubelin: 020 719 9820,

Sähköposti: [yllashumina@yllashumina.com](mailto:yllashumina@yllashumina.com)

Pöytävaraukset: [restaurant@yllashumina.com](mailto:restaurant@yllashumina.com)  
[www.yllashumina.com](http://www.yllashumina.com)

Avoimna joulukuun alusta huhtikuun loppuun.  
Päivittäiset aukioloaikamme löydät  
osoitteesta [www.ravintolaporo.fi](http://www.ravintolaporo.fi).



**PORO**  
RAVINTOLA - RESTAURANT

+358 40 506 4020 - Reittitie 2, Äkäslompolo  
[www.ravintolaporo.fi](http://www.ravintolaporo.fi)

Herkullista  
Ruokaa

avoinna  
13-21  
joka päivä

... JA ...  
MUKAVAA TUNNELMAA

TERVETULOAA  
WELCOME

Pöytävaraus / Table reservation  
+358 40 506 4044

Lompolontie 3, 95970 Äkäslompolo  
[rouhe@ravintolarouhe.fi](mailto:rouhe@ravintolarouhe.fi) | [www.ravintolarouhe.fi](http://www.ravintolarouhe.fi)

Ravintola  
**Rouhe**  
Restaurant