

RETKI RUOKAA



Löydät meidät myös Instasta!



VIILENTÄVÄ RETKIHERKKU

Lämpimällä säällä ruokatermoksen tarpeellisuus ja sen monipuoliset käyttömahdollisuudet korostuvat. Heinäkuu on vuoden kuuminta aikaa ja päiväretkelle voi ottaa mukaan ruokatermoksen täyteläistä vaniljajäätelöä marjakeksien täytteeksi. Me käytimme pakasteen viimeiset puolukat näihin puolukka-valkosuklaakeksiin. Nappaa resepti talteen tähän viilentävään retkiherkkuun.

Vinkki: Ruokatermukseen voi pakata mitä tahansa kylmänä muutaman tunnin säilytettävää ruokaa. Ruokatermos kannattaa jäähdyttää pakastimessa vähintään tunnin korkki auki.

Esimerkiksi tuoreen kalan tai sillin voi myös pakata ensin pussiin, jotta maku ei tartu ruokatermukseen. Pussiin pakatun ruoan päälle voi laittaa muutaman jääpalan tehostamaan viileyden säilymistä. Uinnin tai retken lomassa on ihanaa nauttia viileistä marjoista ja hedelmistä suoraan termoksesta.

PUOLUKKA- VALKOSUKLAAKEKSIT MANSIKKAJÄATELOLLÄ

120 g voita
2 dl ruokosokeria
1 pieni kananmuna
2 tl vaniljasokeria
3,5 dl vehnäjauhoja
1 tl ruokasoodaa
100 g valkosuklaata
1 dl jäisiä puolukoita
1 rkl perunajauhoja

OHJE RUOKATERMOSELLISEEN MANSIKKAJÄATELOÄ

1. Anna voin pehmetä huoneenlämpöiseksi. Leikkaa valkosuklaa veitsellä pieniksi paloiksi.
2. Lämmitä uuni 175-asteeseen.
3. Vatkaa voi ja sokeri keskenään. Lisää kananmuna joukkoon.
4. Sekoita vaniljasokeri, vehnäjauhot ja ruokasooda keskenään. Lisää taikinan sekaan ja sekoita tasaiseksi.
5. Lisää valkosuklaan palaset ja sekoita tasaiseksi.
6. Sekoita jäiset puolukat nopeasti perunajauhojen joukkoon ja lisää taikinaan kevyesti sekoituen. Perunajauhot vähentävät marjojen pinnan kostumista ja taikinan värjäytymistä.
7. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Pyörittele taikinasta käsin palloja n. 20 kpl.
8. Asettele pallot leivinpaperin päälle niin, että pallojen välissä on riittävästi tilaa. Paista keksejä n. 12 minuuttia tai kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja ovat kohonneet keskeltä.
9. Ota pois uunista ja jäähdytä ritilän päällä.
10. Pakkaa keksit rasiaan.
11. Retkellä laita ruokatermoksesta jäätelöä kahden keksin väliin ja nauti.

Lotta & Erika



JOUNIN KAUPPA

*Tervetuloa
kesäkauppaan!*

LAAVU
Cheese & Wine

Juustoseura ry suosittelee!



*Jounin Kaupan
erikoisjuustotiski*

Laadukas ja laaja juustovalikoima

Antipastolajitelmat myös tilauksesta

Viinibaarin laadukkaat
viinit ja naposteltavat



www.yllasexperiences.com

Opastettuja retkiä, seikkailuja ja elämyksiä!

**Laadukkaat aidot
japanilaiset sushit
ja herkulliset
grilli take away -annokset**

Katso sushi ja grilli -menu:
jouninkauppa.com/deli

SAIKŌ deli
JAPANESE STREET
FOOD
&
BBQ SMOKERY

**Toimitamme
ostoksesi ja
take away
-tilauksesi
kotiovellesi!**

Jounin Kauppa
Sannanrannantie 3, Äkäslompola, Ylläs
040 711 8800 | tilaukset@jouninkauppa.com
jouninkauppa.com
Avoinna ma-la 8-21, su 10-21 /Jouninkauppa

Palvelut saman katon alla:

- K-Market Jounin Kauppa, Saikō Deli ja Laavu Cheese & Wine •
- Ylläs Experiences retki-info • Teboil • Alko • Apteekki •
- OttoPlus • Cafe & Bar Routa • Kohta Coworking • Matkahuolto •
- Postin pakettiautomaatti • Kierrätyspiste • Sähköauton latauspiste •