

Löydät
meidät
myös
Instasta!



RETKEI RUOKAA

SATOKAUDEN PEHMEÄT KANELIKIERTEET



Ihanan värikkäät talvikurpitsat ovat nyt saapuneet kauppojen vihannesosastoille. Niitä voi käyttää monipuolisesti sekä suolaisiin, että makeisiin ruokiin. Tässä reseptissä kurpitsa taipuu kanelikierteiden täytteeksi. Kurpitsa paahdetaan ja soseutetaan kotona valmiiksi yhdessä voin kanssa. Retkellä kierteet täytetään ja paistetaan retkikeittimellä kypsiksi.

Kurpitsa-kanelikierteet, n.10-15 kpl

1 pkt Danerolles valmista kanelikierretaiquinaa

Täyte:

puolikas hokkaidokurpitsa tai 80g valmista kurpitsasosetta
25 g voita
1 tl kanelia
1 rkl sokeria
1 rkl öljyä

Ohje kotona: Leikkaa voi pieniksi kuutioiksi ja anna pehmentyä huoneenlämmössä. Valmista täyte. Kuori kurpitsa ja kaavi siemenet pois lusikalla. Leikkaa siivuiksi ja pyörittele öljyssä. Ripottele pinnalle kaneli ja sokeri. Paahda uunissa 220 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes

kurpitsat ovat pehmeitä. Anna jäähtyä. Muusaa kurpitsat haarukalla ja sekoita tasaiseksi pehmeän voin joukkoon. Pakkaa täyte mukaan ilmatiiviiseen rasiaan.

Retkellä: Aukaise taikinapurkki ja sivele täyte taikinan päälle. Kääri taikina rullalle ja leikkaa pötköstä noin 3 cm levyisiä kiekkoja. Ennen paistoa voit varovasti painella kämmellä vasten kiekkoa litteämmäksi. Kuumenna pinnoitettu retkipannu ja paista kierteitä keskilämmöllä välillä käännellen kunnes taikina on kypsytynyt. Kääntelee usein ja varo polttamasta pintaa. Hyvin kypsytynyt kierre tuntuu kevyeltä. Ripottele päälle halutessasi hunajapaahdettuja pähkinöitä ja kanelisokeria. Nauti heti lämpimänä.

Lotta & Erika

Edellisessä Kuukkelissä julkaistu banaanileipäohje sai paljon kiitosta. Kaikki aiemmat ohjeet löydät osoitteesta kuukkelä.com!



JOUNIN KAUPPA

Tervetuloa!

*Jounin Kaupan
erikoisjuustotiski*

Laadukas ja laaja juustovalikoima

Antipastolajitelmat myös tilauksesta

Viinibaarin laadukkaat
viinit ja naposteltavat

LAAVU
Cheese & Wine

**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!**



www.yllasexperiences.com

Opastettuja retkiä, seikkailuja ja elämyksiä!

Jounin Kauppa

Sannanrannantie 3, Äkäslompola, Ylläs
040 711 8800 | tilaukset@jouninkauppa.com
jouninkauppa.com

Avoinna: ma-la 8-21, su 10-18 @ f /Jouninkauppa

Palvelut saman katon alla:

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