

# RETKE RUOKAA

## RAPEAT RETKIPIIRAKAT NOKKOSESTA

Kevästä syksyyn hyödynnettävä ravintorikas nokkonen pääsee loistamaan näissä herkullisen rapeissa retkipiirakoissa. Nämä piirakat kääritään turkkilaiseen tyyliin filoon, joka on läpikuultavan ohutta taikinaa, jota on helppoa käsitellä ja joka paistuu retkipannulla nopeasti. Piiraat voi halutessasi täyttää valmiiksi jo kotona, pakata rasiaan ja paistaa retkellä. Nokkosen voi myös korvata esimerkiksi valkokeipillä, vuohenputkella tai horsmanlehdillä, jolloin ryöppäysvaiheen voi jättää välistä

### Filonokkospiirakat (noin 10 kpl)

1 pkt filotaikinaa (pakastealtaasta)  
1 sipuli  
1 valkosipulinkynsi  
2 varsisellerin vartta  
150 g tuoretta nokkosta  
1 dl Creme Fraiche  
150 g fetajuustoa  
Suolaa ja pippuria  
Öljyä (oliivi-, rypsi- tai auringonkukkaöljyä)

OHJE: Ota filotaikina sulamaan huoneenlämpöön kaksi tuntia ennen käyttöä tai jääkaappiin edellisenä iltana.

Ryöppää nokkosia minuutti kiehuva vedessä, jonka jälkeen huuhtelee ne siivilässä kylmän veden alla ja leikkaa

veitsellä pieniksi paloiksi. Ryöppäys poistaa poltinkarvojen pistävyyden lisäksi nitraattia.

Hienonna sipulit ja viipaloit selleri poikittain ohuiksi siivuksiksi. Kuullota ne öljyssä pannulla. Lisää nokkoset pannulle sipuleiden ja sellerin joukkoon ja hauduta miedolla lämmöllä, kunnes suurin osa nesteestä on haihtunut. Nosta pannu liedeltä. Murenna feta sormin pieniksi paloiksi. Sekoita feta ja Creme Fraiche pinaatisekoituksen joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Avaa sulanut filopaketti varovasti. Levitä filotaikinalevyt pöydälle ja leikkaa puoliksi. Voitele öljyllä ja lisää täytettä filotaikinan päälle. Kääri taikina täyteen ympärille yksi levy kerrallaan, ja sivele jokainen kerros öljyllä sormin tai pullasudilla. Yhteen piirakkaan kannattaa käyttää noin kolme kerrosta taikinaa. Taikina kuivahtaa nopeasti, joten peitä lopputaikina hyvin, jos et käytä sitä heti. Painele sormin taikina reunoilta tiiviisti täyteen ympärille. Voitele vielä öljyllä kauttaaltaan.

Paista retkipannulla öljyssä keskilämmöllä muutama minuutti molemmin puolin, kunnes piiraat ovat saaneet kauniin paistopinnan.

*Erika & Lotta*



Löydät meidät  
myös Instasta!

MYYDÄÄN, OSTETAAN

Karhukoantie  
4 tonttia  
Vh 50 000 €–150 000 €  
Kiinteistö  
ULKURANTA  
3480 m<sup>2</sup> Vh 200 000 €  
[www.yma.fi](http://www.yma.fi)

**Ylläksen Mökki- ja  
Asutopörssi LKV**

Ahonkuruntie 7 B,  
95970 Äkäslompolo  
Risto Kunnari p. 0400 286 635  
[kunnari@pp.inet.fi](mailto:kunnari@pp.inet.fi)

**KOLARI**  
KASVAA  
LUONNOSTA



**Kolarin kunnan myytävät tontit osoitteessa**

[www.kolari.fi](http://www.kolari.fi) / Asuminen ja rakentaminen/  
karttapalvelu/myytävät tontit

Kolarin kunta • [www.kolari.fi](http://www.kolari.fi)

**YLLÄKSEN Kiinteistövälitys LKV**  
[www.yllaskv.fi](http://www.yllaskv.fi)

### ÄKÄSLOMPOLO

**SUORANNANTIE** Näppärän kokoinen huoneisto upein tunturimaisemin Konijänkä-alueella. Tupak, mh, wc/ph, sauna + parvi, 84 m<sup>2</sup>. H. 88.000 €

**KETTUKOANTIE** Valoisa ja hyvällä maulla sisustettu mökki Kuertunturin juurella. Tupak, 2 mh, wc, ph/wc, sauna, tk, aula + parvi, 84 m<sup>2</sup>. H. 295.000 €

**MÄKELÄNTIE** Ennakkomarkkinoinnissa Niliivaaran huippupaikalta tasokas paritalon puolikas! Rakentajana toimii alueella kauan toiminut alan ammattilainen. Tässä vaiheessa voit vielä valita millä pohjalla

haluat huoneiston rakennettavan. Vielä voit myös vaikuttaa sisämaateriaaleihin. Pohjakuvat ja lisätietoa netissä. 85,5 m<sup>2</sup>. H. 449.000 €

**HARJUTIE** Ennakkomarkkinoinnissa viihtyisiä ja laadukkaita loma-asuntoja arvostetulla Niliivaaran alueella, joissa myös 1/6 osuuksia. Et, tupak, mh, wc/ph, s + parvi, jossa wc, 51 m<sup>2</sup>. H. 48.000 €

**VANHANMYLLYNTIE** Huippupaikalle valmistumassa taloyhtiö, jossa tarjolla nyt myös 1/6 osuuksia. Tupak, mh, ph/wc, sauna, terassi + parvi jossa wc, 50 m<sup>2</sup>. H. 45.000 €

**PYYNKUJA** 1/6 osuus erillisestä lomamökistä Kaulavaaran I alueelta. Näitä on harvoin tarjolla! Tupak, mh, wc, ph, s + parvi, 76,5 m<sup>2</sup>. H. 39.000 €

**HARJUTIE** Ennakkomarkkinoinnissa viihtyisiä ja laadukkaita loma-asuntoja arvostetulla Niliivaaran alueella Äkäslompolossa. Et, tupak, mh, wc / ph, s + parvi, jossa wc varaus, 51 m<sup>2</sup>. H. 239.000 €

### YLLÄSJÄRVI

**PIHLAJAKATU 5** Upea yhdessä tasossa oleva Lapponia House Ylläsjärvellä, noin 1 km päässä rinteistä. Valoisan tuvan korkeista ikkunoista avautuu maisema metsään ja aulatilasta sekä pihalta näkymä Yllästunturiin. Lämmin eteis / aulatila, tupak, 3 mh, wc / kph, pkh, wc/kph + s, 130 m<sup>2</sup>. H. 480.000 €

Tiedustele muista alueista, 1/6 -salkuista, tonteista ja uudiskohteista suoraan edustajiltamme.

**Kohteista tällä hetkellä kova kysyntä. Tarjoa rohkeasti myyntiin!**

**Juha Karakko**  
Yrittäjä  
0400 210 063

**Eeva Kaisanlahti**  
Kiinteistönvälittäjä LKV  
0403 564 787

**Mikael Karakko**  
Kiinteistönvälittäjä LKV  
0407 0609 45

**Jenni Heiskanen**  
Toimistos sihteeri  
[toimisto@yllaskv.fi](mailto:toimisto@yllaskv.fi)

[www.yllaskv.fi](http://www.yllaskv.fi)

[www.etuovi.com](http://www.etuovi.com)

[info@yllaskv.fi](mailto:info@yllaskv.fi)

Tunturintie 16, Äkäslompolo - Jounin Kaupan 2. krs. huoneet 211 ja 215  
Tervetuloa!



**POROKOAN  
LOMAKYLÄN**

**2. rakennusvaihe on käynnistynyt!**

Nyt rakennetaan 3 kpl 132/152m<sup>2</sup>

Honkatalojen korkeatasoisesti varusteltuja hirsihuiloita.

Tiedustele huvilan 1/1 omistusta tai mahdollisuutta 1/6 osaomistukseen.

Lisää kuvia kohteesta [etuovi.com](http://etuovi.com) (kohde s22266).

Lisätiedot ja myynti: Porokoan Lomakylä Oy  
Tommi Ojala | [info@tommiojala.fi](mailto:info@tommiojala.fi) | 050 4335 010