

# Luumu Cookbook

2025-06-15

## Sisällys

<b>Table of Contents</b>	<b>5</b>
<b>Juomat</b>	<b>6</b>
<b>Glühwein eli alkoholillinen glögi</b>	<b>6</b>
Ainesosat (4 annosta) . . . . .	6
Huomioitavaa . . . . .	6
Valmistusohjeet . . . . .	6
<b>Vesi</b>	<b>6</b>
Välineet . . . . .	6
Valmistusohjeet . . . . .	6
<b>Leipae</b>	<b>8</b>
<b>Focaccia</b>	<b>8</b>
Ainekset . . . . .	8
Valmistus . . . . .	9
<b>Naan-leipä</b>	<b>10</b>
Työkalut . . . . .	10
Ainesosat . . . . .	10
Valmistus . . . . .	10
<b>Makeat</b>	<b>10</b>
<b>Glögivalkosuklaa-Baileys-Juustokakku</b>	<b>11</b>
Ainesosat . . . . .	11
Huomioitavaa . . . . .	11
Valmistusohjeet . . . . .	11
<b>Haarukkapikkuleivät</b>	<b>12</b>
Ainekset . . . . .	13

Valmistus . . . . .	13
<b>Letut</b>	<b>14</b>
Työkalut . . . . .	14
Ainekset . . . . .	14
Valmistus . . . . .	14
<b>Marjajuustokakku (no bake)</b>	<b>14</b>
Työkalut . . . . .	14
Ainesosat . . . . .	15
Valmistus . . . . .	15
<b>Raparperipiirakka</b>	<b>16</b>
Ainesosat . . . . .	16
Valmistusohjeet . . . . .	17
Lopuksi . . . . .	17
<b>Suklaarommirisinakaurakeksit</b>	<b>18</b>
Ainesosat . . . . .	18
Ohjeet . . . . .	18
<b>Ruokaisat</b>	<b>19</b>
<b>Carbonara</b>	<b>19</b>
Ainesosat . . . . .	19
Väliteet . . . . .	19
Huomioitavaa . . . . .	20
Valmistusohjeet . . . . .	20
<b>Chili Con Carne (pelkistetty)</b>	<b>21</b>
Ainesosat . . . . .	21
Valmistus . . . . .	21
<b>Dumplingit</b>	<b>21</b>
Työkalut . . . . .	21
Ainesosat . . . . .	21
Valmistus . . . . .	23
<b>Huijaunuudelit</b>	<b>23</b>
Aluksi . . . . .	23
Väliteet . . . . .	23
Ainesosat . . . . .	24
Valmistus . . . . .	24
<b>Kanacurry</b>	<b>25</b>
Työkalut . . . . .	25
Ainekset . . . . .	25

Valmistus . . . . .	25
<b>Kanakeitto (Jussi Halla-aholta lainattu)</b>	<b>25</b>
Ainesosat . . . . .	25
Valmistusohjeet . . . . .	27
Muuta? . . . . .	27
<b>Kanapasta yhdellä pannulla</b>	<b>28</b>
Ainesosat . . . . .	28
Tervittavat työkalut . . . . .	28
Valmistusohjeet . . . . .	28
<b>Kanarisotto</b>	<b>28</b>
Ainekset . . . . .	28
Valmistus . . . . .	29
<b>Sitruunainen kanavuoka</b>	<b>29</b>
Tarvikkeet . . . . .	29
Ainekset . . . . .	29
Valmistus . . . . .	29
<b>Karjalanpaisti</b>	<b>31</b>
Ainesosat . . . . .	32
Mausteeksi . . . . .	32
Valmistus . . . . .	32
Huomioita . . . . .	32
<b>Katkrapunuudeliwokki</b>	<b>32</b>
Ainesosat . . . . .	32
Tervittava kalusto . . . . .	32
Valmistusohjeet . . . . .	33
Noteerattavaa . . . . .	33
<b>Kenraali ts(a)on kana</b>	<b>33</b>
Ainekset . . . . .	33
Valmistus . . . . .	34
<b>Kofta pullat</b>	<b>35</b>
Ainesosat . . . . .	35
Valmistus . . . . .	35
<b>Korealainen kana</b>	<b>36</b>
Ainekset . . . . .	36
Valmistus . . . . .	36
<b>Lefan liekkitorstu</b>	<b>36</b>
Idea . . . . .	37

Ainekset . . . . .	37
Valmistus . . . . .	37
<b>Lihapullat spagetti</b>	<b>37</b>
Työkalut . . . . .	37
Ainesosat . . . . .	37
Valmistus . . . . .	38
<b>Makaronilaatikko</b>	<b>38</b>
Ainesosat . . . . .	38
Valmistus . . . . .	38
<b>Makkaraperunat Eliaksen tapaan</b>	<b>39</b>
Ainekset (2 annosta) . . . . .	39
Valmistus . . . . .	39
Mausteet . . . . .	39
Huomioitavaa . . . . .	39
<b>Possupihvit</b>	<b>39</b>
Ainesosat . . . . .	40
Työkalut . . . . .	40
Valmistus . . . . .	40
Huomioita . . . . .	40
<b>Riisipuuro</b>	<b>41</b>
Ainesosat . . . . .	41
Valmistusaika: . . . . .	41
Valmistus . . . . .	41
Tarjoilu . . . . .	41
<b>Sienipasta</b>	<b>41</b>
Työkalut . . . . .	41
Ainesosat . . . . .	43
Valmistus . . . . .	43
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>43</b>
Ainesosat . . . . .	43
Työkalut . . . . .	45
Valmistusohjeet . . . . .	45
Muuta . . . . .	45
<b>Teriyakikana</b>	<b>45</b>
Ainesosat . . . . .	45
Valmistus . . . . .	46
<b>Tofu riisillä</b>	<b>46</b>
Työkalut . . . . .	46

Ainekset . . . . .	46
Valmistus . . . . .	48
<b>Tomaattivuohenjuustokeitto</b>	<b>48</b>
Ainekset . . . . .	48
Väliteet . . . . .	48
Valmistus . . . . .	49
<b>Uunijuurekset kanalla</b>	<b>49</b>
Työkalut . . . . .	49
Ainekset . . . . .	50
Valmistus . . . . .	51
<b>Viskilaseerattu possu</b>	<b>51</b>
Työkalut . . . . .	51
Ainesosat . . . . .	51
Valmistus . . . . .	53
<b>Mikontalo Experience (voikanaa ja raitaa)</b>	<b>53</b>
Työkalut . . . . .	53
Ainesosat . . . . .	55
Valmistus . . . . .	55

## Table of Contents

## Juomat

---

### Glühwein eli alkoholillinen glögi

#### Ainesosat (4 annosta)

- Pullo punaviiniä (ei liian raskasta)
- 30g sokeria
- kanelitanko
- 5 palaa neilikkaa
- pari siivua sitruunaa (tai sitruunamehua ~7ml)

#### Huomioitavaa

Älä peitä mausteilla viinin makua!

#### Valmistusohjeet

Kaada punaviini kattilaan. Laita sekaan kaneli, neilikka, sokeri sekä sitruuna ja anna kuumentua 10 - 15 min. Varo polttamasta pohjaan. Kaada lämmönkestäään mukiin tai lasiin tarjoiltavaksi.

Kanelitankoa voi käyttää uudelleen 3-5 kertaa. Riippuu miten siinä riittää makua. Sen kuin huuhtelee ja kuivaa käytön jälkeen.

Toisin kuin suomalaista glögiä, saksalaisessa Glühweinia ei ole tapana maustaa mantelilla ja rusinoilla.

ewpage

## Vesi

### Välineet

- Vesihana
- juomalasi

#### Valmistusohjeet

1. Laitan vesilasi vesihanalle
2. Avaa hana
3. Odota kunnes vesilasi on lähes täynnä
4. Sulje hana
5. Juo



Kuva 1: alt text

ewpage

## Leipae

---

### Focaccia



Kuva 2: tarjoiluehdotus

### Ainekset

- n. 6 dl (5,9 dl) kädenlämpöistä vettä
- 7g kuivahiiava tai 20–25g tuorehiivaa
- 2 tl hunajaa

- n. 12 dl (11,8 dl) puolikarkeita vehnäjauhoja (osan vehnäjauhoista voi korvata myös durumjauholla, joka edesauttava taikinan huokoista ja kuohkeaa rakennetta)
- 2–2,5 tl suolaa + sormisuolaa päälle ripotteluun
- 8 rkl oliiviöljyä

**Huom.** Leivän paistamisessa kannattaa käyttää hyvin lämpöä johdavaa uunivuokaa, kuten metallista tai valurautaista. Keraamisessa lämmönjohto ei ole niin hyvä, jolloin focaccia ei rapeudu kunnolla. Taikinan voi tarvittaessa myös puolittaa ja paistaa kahdessa osassa / kahtena eri päivänä.

## Valmistus

1. Sekoita kulhossa kädenlämpöinen vesi, hiiva ja hunaja, ja jätä aktivoitumaan 5 minuutiksi tai kunnes kuplia / vaahtoa muodostuu.
2. Sekoita isossa kulhossa jauhot ja suola. Lisää hiivaseos jauhojen sekaan ja sekoita käsin tai lastalla kunnes taikina muovautuu yhtenäiseksi. Taikinana ei pidä vaivata tai sekoittaa liikaa. Taikinan on tarkoitusti olla melko löysähkö ja tahmeaa.
3. Voitele kulho / taikina 4 ruokaluskallisella oliiviöljyä. Peitä taikina kelta-mulla niin ettei kulhoon pääse ilmaa. Kohota huoneenlämmössä 8h tai mieluiten jäääkaapissa 24–48h.
4. Ota taikina jäääkaapistä ja ”taittele” taikina pari kertaa. Eli ota yhdestä reunasta kiinni, ja ikään kuin yrityt taittaa sen toista puolta/reunaa kohti. Taikina ei siis todellisuudessa välittämättä taitu kaksinkerroin, mutta tällä liikkeellä venytetään taikinaa, ja tuodaan siihen elastisuutta. Käännä taikinakulho 90 astetta ja taittele taas tämä reuna vastakkaisista reunista kohti. Toista jokaiselta neljältä ”reunalta” tämä taittelu.
5. Voitele syvä neliskanttilainen uunivuoka (noin 34cm x 23cm x 5cm) 2 ruokaluskallisella oliiviöljyä ja kaada taikina vuokaan. Painele sormilla taikinaa kevyesti vuoden reunojen myötä neliskantiseen muotoon. Taikinaa ei tarvi levittää ilhan reunoilille asti, sillä taikina tulee nousemaan ja leviämään. Peitä vuoka liinalla ja kohota lämpimässä paikassa 3–4h.
6. Lämmittää uuni 200 asteseen. Kohoamisen jälkeen lorauta noin 2 ruokaluskallista oliiviöljyä focaccian pinnalle ja painele pintaa sormilla, niin että pintaan tulee kunnolla koloja. Viimeistele ripottelemalla päälle sormisuolaa tai rouhittua suolaa. Halutessasi voit lisätä pinnalle myös esim. rosmariinia tai puolitettuja kirsikkatomaatteja.
7. Paista uunin keskitasolla 20–30 minuuttia tai kunnes focaccia näyttää kultanruskealta.
8. Anna leivän jäähtyä hieman ennen kuin irrotat sen uunivuoasta. Anna jäähtyä vielä rililan päällä ennen nauttimista (yhteensä noin 15min).
9. SYÖ!

**Leipä maistuu vielä paremmalta paistettuna rasvassa pannulla.**

ewpage

## Naan-leipä

### Työkalut

- taikinakulho
- kuppi tai lasi valkosipulivoisulalle

### Ainesosat

#### Naan

- nokare tuorehiivaa
- 1 tl sokeria
- 1.5 dl lämmintä vettä
- 1 dl turkkilaista jogurttia
- 7 dl vehnäjauhoa
- 2 rkl rypsi-/oliiviöljyä
- 1 tl suolaa

#### Valkosipulivoisula

##### sekoita keskenään

- 50g margariinia sulatettuna
- 3 tl valkosipulijauhetta / 3 kynttä silputtuna
- 1 tl suolaa
- hyppysellinen tuoretta korianteria silputtuna

### Valmistus

1. Sekoita ainekset keskenään, muotoile palloksi.
2. Sivele pinta öljyllä ja anna kohota 30min-1h kelmun alla.
3. Revi irti 1/2 nyrkin kokoisia paloja ja kauli/painele parin mm paksuisiksi.
4. Levitä pannulle hieman öljyä / rasvaa ja paista kunnes pohjassa on tummia laikkuja.
5. Käännä ja sivele kypsälle puolelle valkosipulivoisulaa. Toista.

Jotta valkosipuli ei palaisi niin helposti pannuun kiinni, sivele vasta paistetulle pinnalle tai paista voideltua pintaa vain pari sekuntia

ewpage

## Makeat

## Glögivalkosuklaa-Baileys-Juustokakku



Kuva 3: alt text

### Ainesosat

Pohja: - 225g piparkakku (gluteeniton) - 75g voi

Glögikerros: - 375g mascarpone-juustoa - 1,4dl kuohukermaa - 1dl tomusokeria - 90g valkosuklaata - 1tl vaniljasokeria - 1dl glögi - 4 liivatetta (käytän Meiran, yksi liivatelehti painaa 2g)

Baileyskerros: - 375g mascarpone-juustoa - 1,4dl kuohukermaa - 1dl tomusokeria - 90g valkosuklaata - 1tl vaniljasokeria - 1dl Baileys-likööriä - 4 liivatetta (käytän Meiran, yksi liivatelehti painaa 2g)

Kiille: - 5dl glögiä - 4 liivatetta

### Huomioitavaa

Käytin itse 24cm irtopohjavuoakaan

### Valmistusohjeet

#### Pohja

- Murskaa keksit valitsemallasi tavalla (Itse tykkäään käyttää käsiä)
- Sulata voi (ei oo välttämättä pakollista)
- Sekoita keksinmurut ja voi
- Laita irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperia
- Levitä taikina irtopohjavuoan pohjalle
- Laita vuoka jääkaappiin

## Täyte

Molemmat voi tehdä samalla tavalla

- Sekoita mascarpone, siivilöyty tomusokeri ja vaniljasokeri kulhossa keskenään
- Laita liivalehdet veteen lillumaan 5-10minuutiksi
- Sulata varovasti valkosuklaa joko vesihautella tai mikroaaltouunilla (Mulla meni 350W tehoilla joku pari minuuttia)
- Laita puolet glögistä tai Baileystä kattilaan lämpeämään
- Nesteen kiehuessa purista liivatelehdistä ylimääärinen vesi pois ja laita ne lähes kiehuvaan nesteeseen ja varmista että liivate sulaa nesteeseen
- Vaahdota kermavaahto
- Sekoita valkosuklaa kulhoon muiden ainesosien kanssa
- Kaada puolet glögistä tai Baileysistä "taikinan" joukkoon ja sekoita
- Lisää hieman jäähtynyt liivateneste taikinan joukkoon tasaisesti ohuena nauhana
- Kääntele kermavaahto loppujen aineiden joukkoon
- Kaada täyte pohjan päälle ja laita jäätäappiin odottamaan vähintään neljäksi tunniksi

## Kiille

- Lämmitä pieni osa glögistä kattilassa (esim puoli desia)
- Liota 5-10minuuttia liivatelehdet vedessä
- Purista ylimääärinen vesi liivatelehdistä ja sulata liivatelehdet kuumaan glögiin
- Kaada ohuena nauhana kuuma neste loppuun kylmään nesteeseen kokoaajan sekoittaan
- Kaada glögiliivateseos juustokakun täytteen päälle
- Anna juustokakun olla jäätäpissa vähintään 4 tuntia tai vaihtoehtoisesti koko vuorokausi

## Lopuksi

- Koristele kakun päällinen esim raastetulla valkosuklaalla
- Irtopohjavuoan reuna kannattaa irroittaa kakusta ohuella muovisella veitsellä
- Syö?

ewpage

## Haarukkapikkuleivät

3 pellillistä keksejä



Kuva 4: tarjoiluehdotus

## Ainekset

- 200 g margariinia
- 1.5 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 6 dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1.5 tl ruokasoodaa
- 1 rkl siirappia (kokeiltu vaalealla siirapilla)
- 1 rkl kaardemummaa

## Valmistus

1. Sekoita kuivat ainekset keskenään kulhossa.
2. Sekoita huoneenlämpöinen (ei nestemäinen) margariini ja muna keskenään.
3. Yhdistää kuivat ja kosteiden kanssa.
4. Vaivaa palloksi.
5. Revi taikinasta palasia ja pyöritä paloista hieman kirsikkatomaattia suurempia palloja.
6. Aseta palloja 4x4 muodostelmaan pellille ja paina harukalla keskeltä pallo keksin muotoon.
7. Paista 175°C 7-9 min tai kunnes keksit ovat saaneet hieman väriä.

Säilytä viileässä.

ewpage

## **Letut**

**8 kpl (=~3:lle)**

### **Työkalut**

- iso kulho
- vispilä
- paistinpannu
- paistinlasta

### **Ainekset**

- 3 munaa
- 4dl vehnäjauhoja
- 6dl maitoa
- 2rlk sokeria
- 1tlk suolaa
- 2rlk voisulaa (sulata pieni määrä mikrossa)

### **Valmistus**

#### **Taikina**

1. vatkaa munat rikki
2. lisää maito, sokeri ja suola
3. lisää vähitellen jauho
4. lisää lopuksi voisula
5. anna turvota vähintään 30min kelmun/kannen/vastaavan alla

#### **Paisto (tips & tricks)**

1. paistaminen kannattaa aloittaa keskilämmöllä
2. kun reunat ovat hyytyneet, ujuta varovasti lastaa letun alle tarkistaaksesi kypsyyden
3. kun lettua on kauniin ruskea, ujuta lasta kokonaan noin puoleenväliin lettua
4. käänää

ewpage

## **Marjajuustokakku (no bake)**

### **Työkalut**

- irtopohjavuoka (testattu: 24cmx5cm)

- kaulin yms eksien murskaukseen
- sähkövatkain tai vispilä
- kulho vatkaamiseen
- iso kulho täytteiden sekoittamiseen
- kauha sekoittamiseen

## Ainesosat

### Pohja

- 300 g digestivejä (+ pohjaa reunoille asti yht. 400g)
- 150 g margariinia (+ pohjaa reunoille asti yht. 200g)

### Täyte

- 4dl kuohukermaa
- 300 g tuorejuustoa
- 1 sitruuna (kuoren pinta + mehu)
- 6 rkl hunajaa
- liivatelehtiä 6 dl edestä

### Kiille

- 2,5 dl marjoja (pakastevadelmat toimivat hyvin)
- 1,2 dl sokeria
- 1,2 dl vettä

## Valmistus

### Pohja

1. voitele vuoka
2. murskaa keksi hienoksi jauheeksi, esim. 2-kertaisen pakastepussin sisällä
3. lisää margariini
4. painele tiukaksi vuon pohjalle

### Täyte

1. vatkaa kermaa kunnes säilyttää melko hyvin muotonsa
2. toisessa astiassa loput sekaisin, lisää liivateneste
3. yhdistä varovasti käänellen
4. kaada pohjan päälle
5. anna hyytyä ennen kilteen kaatoa pari tuntia

### Kiille

1. kiehauta ainekset

2. keitää hiljalleen kannen alla ~1h, räjähää jos jättää liian kauaksi valvomatta
3. halutessasi siivilöi siemenet pois
4. lisää liivateneste
5. kaada hyytyneen täytteen pääälle varovasti kauhalla
6. siirrä jääräkäppiin hyytymään muutamaksi tunniksi

ewpage

## Raparperi piirakka



Kuva 5: alt text

## Ainesosat

### Pohja

- 2 kananmunaa
- 1,5dl sokeri
- 1,5dl kaurahiutale
- 1,5dl vehnäjauho
- 1tl leivinjauhe
- 50g voi
- 1dl kermaviiliä

## Täyte

- noin 5dl raparperiä

## Päällinen

- 100g voi
- 1dl sokeri
- 1tl kardemumma
- 2,5dl kaurahiutale
- 1rkl vehnäjauho
- 0,5dl maito

## Valmistusohjeet

### Pohja ja täyte

Leivitä aluksi piirakkavuoka ensin voilla ja sitten kaurahiutaleilla. En ole ihan varma että tarviiko kaurahiutaleita oikeasti tässä vaiheessa edes. Kantsii varmaan laittaa myös uuni lämpeämään 200 asteeseen

Sulata voi vapaavalintaisella tavalla. Vaahdota muna ja sokeri. Sekoita munasokeriseokseen vehnäjauhot, kaurahiutaleet ja leivinjauhe (sekoitettuna ensin yhteen jos haluaa ja jaksaa :D). Tämän jälkeen sekoita joukkoon sulatettu viilennyt voi ja kermaviili. Levitä taikina vuolle. Pilko kuoritut raparperin sopivaksi paloiksi ja levitä taikinan päälle

Laita piirakka uuniin 15 minuutiksi em. 200-asteen lämpötilalla. Rupea valmistamaan piirakan päälle tulevaa kauratoscakuorrutusta, sillä sen voi valmistaa nopeasti samaan aikaan kuin piirakka on uunissa.

### Kauratoscakuorrutus

Sulata voi kattilassa. Lisää mukaan sokeri, kardemumma, kaurahiutaleet, vehnäjauhot ja maito. Kiehuta hetki ja poista kattila levyltä.

Ota piirakka pois uunista ja levitä kuorrutus raparperien päälle. Tämän jälkeen palauta piirakka takaisin uuniin 10-15 minuutin ajaksi kunnes kauratoscakuorrutus on saanut vähän väriä pintaan.

### Lopuksi

- Tarjoile & syö?
- Vanilijajäätelö tms sopii hyvin piirakan kanssa ja jotain maitopohjaista kannattaakin tarjoilla koska oksalihappo raparpereistä :)
- Ohje saattaa olla varastettu joltain nettisivulta, mutta ruokareseptejä ei voi omistaa :DD

ewpage

## Suklaarommirusinakaurakeksit



Kuva 6: alt text

### Ainesosat

Reseptistä tulee noin pellillinen keksejä (16 kpl). Keksit ovat massiivisia.

- 100g taloussuklaata
- 0,5dl rusinoita uitettu vuorokausi rommissa (Stroh 54%)
- 150g margariinia (1,5dl)
- 1dl sokeria
- 6dl kaurahiutaleita
- 6rkl vehnäjauhoja
- 3tl leivinjauhetta
- 2 munaa

### Ohjeet

Laita rusinat likoamaan edellisenä iltana rommiin yön yli. Rommin hajusta tulee mieleen Mikontalon Krahuluola.

Rouhi suklaa ja sulata margariini. Sekoita kuivat aineet keskenään (ei suklaata vielä). Sekoita kaikki aineet keskenään, lopuksi suklaa. Laita pellille nokareita

kahdella lusikalla jättääen väleihin tilaa. Paista 200 asteisessa uunissa n.7-9 min.  
ewpage

## Ruokaisat

---

### Carbonara



Kuva 7: alt text

#### Ainesosat

- 500g spagettia
- 2 pakettia HK Amerikan pekoni 170g
- 4 kananmunaa
- 100g parmigiano reggiano (tai jotain halpaa parmesaania jos on cheap broke ass)
- Valkosipulia tai valkosipulimaustetta
- Mustapippuri
- Suolaa pastalle

#### Väliteet

- Kattila pastalle (iso)
- Paistinpannu pekonille

- Lasta :-D
- Joku kauha tai pastatyökalu
- Veitsi pekonin pilkkomiseen

## **Huomioitavaa**

Ainestosien suhde on ehkä vähän hassu, mutta toimii ihan ok.

Italialaiset eivät itsekkäään tiedä miten carbonara kuuluisi tehdä niin ihan sama miten teet niin se on ihan fine.

Carbonaran suurin haaste on kaiken oikein ajoitus.

## **Valmistusohjeet**

### **Alussa:**

- Täytä kattila vedellä ja laita hellalle lämpämään
- Raasta parmesaani
- Sekoita parmesaani ja kananmunat keskenään
- Lisää joukkoon valkosipuli valitsemassasi muodossa
- Jauha pääälle mustapippuria jonkin verran enemmän kuin mitä normaalisti laittaisit
- Irrota pekonisiivut toisistaan ja pilko ne ohuiksi soiroiksi. Laita samaan aikaan paistinpannu lämpämään pekonia varten

### **Veden kiehuessa:**

- Kun vesi kiehuu laita pasta veteen ja pekonit pannulle
- PESE KAIKKI KÄYTTÄMÄSI VÄLINEET TÄSSÄ VÄLISSÄ KUN ET MUUTAKAAN VOI TEHDÄ

### **Pastan valmistuttua:**

- Kaada vesi pastoilta pois sitten kun pasta on valmis
- Siirrä pekoni ja pekonirasva pastakattilaan
- Jos olet hurja niin voit kaataa parmesanimunasekoituksen pannulle muutamaksi sekunniksi
- Kaada parmesanimunasekoitus pannulle
- Sekoita raivokkaasti kunnes carbonara näyttää valmiilta

### **Lopuksi**

- Lautasella olevan carbonaran pääälle voi rouhia mustapippuria ja parmesaania
- Syö?

ewpage

## **Chili Con Carne (pelkistetty)**

**4-7 ateriaa**

### **Ainesosat**

- lihaliemikuutio
- chilijauhetta
- valkosipulijauhetta
- jauheliha 400g
- tölkki mustia/ruskeia/valkoisia papuja suolaliemessä
- tölkki tomaattimurska
- pieni purkki tomaattipyrettä

### **Valmistus**

1. kaada pavut siivilän läpi ja huuhtele, siirrä sivuun odottamaan
2. ruskista jauheliha, lisää lihaliemikuutio, soija ja muut mausteet
3. lisää pavut, kypsennä muutama minuutti
4. lisää tomaattijutut
5. tarjoillaan valkoisen riisin kera

ewpage

## **Dumplingit**

**3-4 ateriaa**

### **Työkalut**

- paistinpannu
- kulho

### **Ainesosat**

- 50 kpl valmistaikinalevyjä (löytyy aasialaisista kaupoista nimellä “gyoza”)
- 400g jauheliha
- 200g herkkusieniä
- 1 kpl hyvänkokoinen chili
- 3-5 kpl valkosipulin kynsiä
- 2cm pätikä inkivääriä
- 1 kpl kevätsipuli
- 1.5 rkl soijakastike
- 1-2 tlk mirin tai riisiviinietikka
- 1 tlk seesamiöljy



Kuva 8: tarjoiluehdotus

## **Valmistus**

### **Taikina**

1. sekoita kuivat ja nestemäiset mausteet keskenään
2. hienonna herkkusienet ja paista pannulla kunnes neste on haihtunut
3. sekoita kaikki ainekset keskenään

### **Taittelu**

Mallia voi ottaa esim. tästä. Mielummin liian vähän täytettä kerralla kuin liikaa.

### **Paisto**

1. paista niin monta kerralla kuin pannulle mahtuu, 1-2 cm raoilla
2. kaada loraus vettä pannulle ja peitä leivinpaperilla tai kannella
3. käänää muutaman minuutin päästää tai kunpohja on kauniin ruskea
4. dumplingit ovat valmiita kun molemmat puolet ovat saaneet sopivasti väriä

ewpage

## **Huijaunuudelit**

### **Aluksi**

Valmisnuudelit ovat paskaa, eivätkä maistu miltään. Niiden syönti ei myöskään ole kovinkaan mielekästä tai terveellistä (oikeasti)

Tämän reseptin voi tehdä oikeastaan mitenkä vaan ja lopputulos on aina ihan ok.

Itse valmistan kananmunat yleensä uppomunina nuudeleiden kanssa tai pais-tinpannulla. Uppomunat saattavat kuulostaa oduilta, mutta ovat oikeasti tosi hyviä.

Käyttämällä pikaruudelien maustepusseja sairastuu WABS-oireyhtymään:

**W** eak

**A** ss

**B** roth

**S** yndrome

### **Välaineet**

- Kattila nuudeleille
- Kauha tai lusikka sekottamiseen

Mikäli haluat kananmunasi pannulla paistettuina niin myös: - Paistinpannu kananmunille (jos haluaa paistaa ne - Joku lasta

## Ainesosat

Oikeasti suolaa ei tarvitse lisätä, koska kaikki tarvittava suolaisuus tulee soijakastikkeesta.

### Oleelliset:

- 1 annos nuudeleita
- 5dl vettä
- 1 Kanaliemikuutio (tai liha tai kasvis)
- Loraus soijakastiketta
- 1-2 kananmunaa

### Kannattaa laittaa, mutta ei ole pakko:

- Loraus öljyä (itse käytän oliiviöljyä)
- Loraus riisiviinietikkää
- Mustapippuria mylystä
- 1tl curry
- Maun mukaan chilimaustetta tai kastiketta (käytän yleensä ahjoa)

## Valmistus

Tässä kohtaa olisi hyvä päättää etä miten haluaa että munat valmistetaan. Eli siis a) uppomuna tai b) paistettu muna

### a) Uppomunamenetelmä

1. Kaada vesi kattilaan
2. Lisää joukkoon kaikki mausteet ja sekoita kunnes liemikuutio on sulanut kokonaan
3. Nesteen kiehuessa lisää nuudelit
4. 1min kuluttua lisää kananmunat ja koita olla rikkomatta keltuaisen rakenetta
5. Odota kunnes kananmuna on saavuttanut haluamasi kiinteyden
6. Kaada kattilan sisältö syvälle lautaselle

### b) Kananmuna paistinpannulla

Tee samoin kuin uppomunamenetelmässä, mutta laita munat paistinpannulle

1. Laita paistinpannu lämpämään samaan aikaan kuin kattilakin
2. Laita hieman öljyä pannulle
3. Riko kananmuna pannulle (hyvä ajoitus tälle on niin, että kananmunat menevät kuumalle pannulle samaan aikaan kun laittaa nuudelit kiehuvaan nesteesseen)
4. Lisää pippuria kananmunille

5. Kun kananmunat ovat melkein valmiita kaada hieman soijakastiketta niiiden päälle ja hajoita rakenne pieniksi paloiksi
6. Kaada paistinpannun sisältö valmiiden nuudelien päälle ja sekoita

ewpage

## Kanacurry

**4-6 annosta**

### Työkalut

- iso paistinpannu tai kattila

### Ainekset

- 1 pkt kanafilesuikaleita
- 1 keltasipuli hienonnettuna
- 2 valkosipulinkyntä hienonnettuna
- 1 kookosmaitosäilyketölkkki
- 2-6 rkl tandoori -currytahnaa

### Valmistus

1. Kypsennä kana, lisää mukaan sipuli ja valkosipuli.
2. Sekoita mukaan tandooritahna ja kookosmaito.
3. Tarjoile riisin, raidan ja naanin kanssa.

ewpage

## Kanakeitto (Jussi Halla-aholta lainattu)

Videolinkki

### Ainesosat

- ripaus öljyä
- 1 sipuli
- (hunajamarinoitu) kanafillesuikalepaketti
- 1l vettä
- kanaliemikuutio
- ~150g tuorejuustoa (Halla-aho käyttää Olympiaa, mutta itse ostin Koskenlaskijaa, koska voin)
- 2,5dl Torino kaurapastaa
- pussi valitsemaasi pakastekasvista (esim. hemapa tai joku vastaava)
- 1tl curry



Kuva 9: alt text



Kuva 10: alt text

- pippuri, timjami & meirami mauksi tms

## Valmistusohjeet

Pilko sipuli, laita sopivan kokoinen kattilan pohjalle hieman öljyä ja levy päälle. Alkuperäisessä ohjeessa Halla-aho paistaa ensin kanat, mutta mielestäni sipuli kannattaa paistaa ensin eli mennään sillä.

Kun sipulit ovat olleet kattilan pohjalla hetken aikaa paistumassa niin lisää kanasuikaleet ja jatka paistamista kunnes kanat ovat kypsiä.

Lisää joukkoon litra vettä, 1tl currya, kanaliemikuutio ja valitsemasi muut mausteet. Samalla kannattaa lisätä myös tuorejuuston keittoon, sillä sen sulamisessa menee tovi.

Keitoksen kiehuessa lisää 2,5dl kaurapastaa ja sekoittele hetki, jotta pastat eivät tartu toisiinsa.

Muutama minuutti ennen kun pasta on valmista, lisää vielä pakastekasvikset joukkoon ja odottele että keitto jälleen kiehuu.

## Muuta?

Helppoa, herkkudish ja helposti modattavaa

ewpage

## **Kanapasta yhdellä pannulla**

### **Ainesosat**

- 3 rkl pestokastiketta (tykkäään genovese eniten)
- Hieman valitsemaasi rasvaa
- 300 g broilerisuikaleita
- 125 g *miniluumutomaatteja*
- 1 pkt (250 g) tuorepastaa
- 1 kanaliemikuutio
- 100g tuorejuustoa (esim sitruuna)
- 3 dl kiehuva vettä

### **Tarvittavat työkalut**

- Paistinpannu (mielellään iso)
- Lasta
- Vedenkeitin
- Veitsi (ei ole pakko)

### **Valmistusohjeet**

1. Laita pesto ja rasva pannulle
2. Kanat mukaan -> paista kypsäksi
3. Lisää tomaatit (Itse yleensä puolitan ne)
4. Lisää pannulle tuorepasta, liemikuutio, tuorejuusto ja kaada kiehuva vesi lopuksi pastan päälle
5. Anna veden kiehua joku 3-5min kunnes tuorepasta on valmista
6. Syö

ewpage

## **Kanarisotto**

### **Ainekset**

- 250g kanasuikaleita
- 1 sipuli
- 300g risottoriisiä
- lihaliemikuutio
- kanaliemikuutio
- 1-2l vettä
- currya
- timjamia
- suolaa
- mustapippuria
- 3 pakastepinaattipellettia

- soijaa
- valkosipulijauhetta/kynsiä

## **Valmistus**

1. Täytä pieni kattila vedellä, sekoita liemikuutiot sekaan. Laita kiehumaan ja pidä kuumana.
2. Paista kanasukaleet, mausta sojalla. Siirrä syrjään odottamaan.
3. Hiononna sipuli ja valkosipulin kynnet. Kuullota sipuli öljyssä ja lisää valkosipuli hetken kuluttua.
4. Lisää riisit sipulien sekaan, sekoita ja Lisää 2dl lihalientä.
5. Keitä hiljalleen sekoitusta, lisäten noin desi lientä kerrallaan kun edellinen on lähes imetynyt.
6. Lisää mausteet. Lisää kuumaa vettä mikäli liemi loppuu liemikattilasta ennen riisin kypsymistä.
7. Lisää lopuksi kanat riisin sekaan.

ewpage

## **Sitruunainen kanavuoka**

### **3-4 annosta**

#### **Tarvikkeet**

- paistinpannu
- keskikokoinen vuoka tai pata

#### **Ainekset**

- 1 pkt broilerin paistileikkeitä (maustamaton)
- 1 keltasipuli hienonnettuna
- 2 valkosipulinkyntä hienonnettuna
- 1 ruukku timjamia
- 1 sitruuna
- 1/2 rkl rypsiöljyä
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl mustapippuria rouhittuna
- 1 prk yrttimaustettua tomaattimurskaa
- 2 dl ruokakermaa
- 1/2 tl sokeria

#### **Valmistus**

1. Ota broileri huoneenlämpöön. Poista timjamista paksut varret ja hienonna lehtineen.



Kuva 11: tarjoiluehdotus

2. Pese sitruuna. Raasta kuoren pinta ja purista mehut vuokaan.
3. Lisää vuokaan timjami, tomaattimurska, kerma ja sokeri.
4. Kuullota sipulit öljyssä pannulla ja lisää ne vuokaan. Sekoita.
5. Leikkaa paistileikkeet 2-4:än osaan. Ruskista leikkeiden pinnat ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita vuokaan.
6. Kypsennä 200°C uunissa ilman kantta noin 35 min, kunnes broileri on kypsää.

**Viimeistele halutessasi timjamilla. Tarjoa esimerkiksi riisin tai ruokakauran kanssa.**

ewpage

## Karjalanpaisti



Kuva 12: tarjoiluehdotus

## Ainesosat

- 2 sipulia
- 3 porkkanaa
- 1 lanttu
- 90g piparjuurta
- 900g sika-nauta lihapaloja

## Mausteeksi

- teelusikallinen mustapippuria (kokonaisia)
- 1/2 teelusikallista merisuolaa
- 4 laakerinlehteä
- katajanmarjoja (allekirjoittanut ei vielä omistanut näitä)

## Valmistus

Pilko sipulit, porkkanat, lanttu sekä piparjuuri kuutioiksi tai paloiksi. Laita ainesosat vuokaan kerroksittain. Laita vuokaan sen verran vettä, että lihapalat peittyvät.

Paista ensiksi 225 asteessa n. puoli tuntia ilman kantta, minkä jälkeen laita padan kansi tai alumiinifoliota ja pudota lämpötila 175 asteesseen.

## Huomioita

Piparjuuri on todella voimakkaan makuinen, mutta sen maku tasoutuu padassa mukavasti.

ewpage

## Katkrapunuudeliwokki

### Ainesosat

- 400g pakastekatkrapuja (tai tuore en oo äites)
- 1 iso paketti riisinuudeleita
- 3-5 porkkanaa
- 1 tuore parsakaali (pakaste jos ei jaksa)
- 1 iso tai 2 pientä (puna)sipulia
- 2 valmismaustepussia luokkaa sopii äyriäisille (tai mitenkä omaan suuhun maistuu)
- Vettä
- Mieluisa paistolubrikantti

### Tarvittava kalusto

- Pannu kokoa wokki

- Liesi
- Vedenkeitin
- Kattila
- Kokkiveitsi
- Raastin oman maun mukaan

## Valmistusohjeet

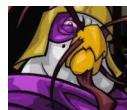
1. Pese/kuori ja leikkaa vihannekset. Porkkanat pitkiksi ohuiksi suikaleiksi, parsakaalit pieniksi paloiksi ja sipuli pieneksi silpuksi.
2. Jos haluat laittaa jotain muita vihanneksia esivalmistele ne nyt!
3. Pistä liesi täydelle teholle ja pannu sen päälle lumbrikantin kera.
4. Kun pannu on kuuma heitä ensimmäiseksi sipulit pannulle kuulotettavaksi sitten loput vihannekset perään.
5. Pistä veden keittimeen noin 1-1,5l vettä kiehumaan ja heitä riisinnadelit kattilaan.
6. Kaada kiehuva vesi nuudelien päälle ja anna olla kattilassa noin 2min.
7. Valuta nuudeleista vedet ja huuhtele kylmällä vedellä. Jätä vähäksi aikaa seisomaan. *tirsk*
8. Vihannesten oltua about 5min pannulla heitä perään katkaravut ja ala maustamaan omaan tahtiin.
9. Heitä nuudelit päälle ja anna olla joku hetki (5-10min).
10. Tarjoile valmis tuote valitun juoman kera.

## Noteerattavaa

Kun heität aineksia pannulle, heitä tuoreet raaka-aineet ensiksi. Nän varmistut siitä, että saat jotain paistamista aikaiseksi ennen kuin pakasteet levittää vedet pannulle.

ewpage

## Kenraali ts(a)on kana



Kuva 13: tsao

## Ainekset

- kanafileitä suupalan kokoisiksi pilkottuna
- reilusti rypsiöljyä

### **Marinadi**

- 2 valkuaista
- 3 rkl soijaa
- 1.5 rkl sake
- 1.5 rkl mirin
- $\frac{1}{4}$  tlk ruokasoodaa
- 3 rkl maissitärkkelystä

### **Leivite:**

- 2.4 dl vehjäjauhoja
- 2.4 dl maissitärkkelystä
- 1 tlk leivinjauhetta
- 1 tlk suolaa
- 3 rlk marinadia

### **Kastike:**

- 4 rkl soijaa
- 2 rkl sake
- 2 rkl mirin
- 3 rkl riisiviinietikkaa
- (4 rkl kanalientä)
- 0.5 dl sokeria
- 1 tlk sesamiöljyä
- 1 rkl maissitärkkelystä
- 6 kevätsipulia
- 4 valkosipulin kynttää
- 5cm pala inkivääriä

### **Valmistus**

1. Tee marinadi ja laita kanat marinoitumaan 30min-12h ennen paistoa.
2. Valmista leivite ja pyöritlee kanat siinä.
3. Laita ruokaöljy kuumenemaan. Annostelee öljyä niin että kananpalat ovat puoliksi öljyssä.
4. Tee kastike.
5. Paista kanat kullanruskeiksi. Sopiva öljyn lämpötila selviää kokeilemalla tai käyttämällä lämpömittaria.
6. Siirrä valmiit kanat kuivumaan ritilälle tai talouspaperien päälle ilmavasti.
7. Sekoita kanat varovasti kastikkeen joukkoon.
8. Tarjoile riisin ja paahdettujen seesaminsiementen tai silputun kevätsipulin varren kera.

ewpage

# Kofta pullat

## Ainesosat

### Pullat

- 2 tl tuoretta persilijaa silputtuna
- 1 tl tuoretta minttua silputtuna
- 6 hienonnettua valkosipulin kynntä
- 1.5 tl suolaa
- 0.5 tl mustapippuria
- 2 tl korianteria
- 2 tl juustokuminaa
- 1.5 tl kanelia
- 1 tl jauhettua maustepippuria
- 0.5 tl cayennepippuria
- 0.25 tl hienonnettua inkivääriä
- 700g jauhenliha (testattu nauta-sialla)
- 1 pilkottu sipuli

### Kastike

- 2 hienonnettua valkosipulin kynttä
- 1 prk tomaattimurskaa
- n. 70g tommaattipyrettä
- 1 tl (savustettua) paprikajauhetta
- 2 dl vettä

### Valmistus

1. Laita uuni lämpeämään 225°C.
2. Sekoita muut pulla-aineekset kuin liha kulhossa. Sekoita liha mukaan.
3. Muotoile pellille 3-4 cm paksuisia pullia. Muotoilu on helpompaa jos kostuttaa käsiä vedellä.
4. Paista uunissa 5-7 min (pullien ei tarvitse olla vielä täysin kypsiä) ja siirrä syrjäään jäähdytämään.
5. Tee kastike syvään paistinpannuun tai isoon kattilaan.
6. Sekoita aineekset keskenään ja anna keittää hieman kasaan.
7. Lisää joukkoon koftapullat ja sekoita varovasti. Anna kypsentyä vielä hieman, sillä pullat jätettiin tarkoitukSELLA hieman raaoksi.

**Tarjoillaan riisin sekä esimerkiksi raitakastikkeen ja naan-leivän kanssa.**

ewpage

## Korealainen kana

### Ainekset

- keskikokoinen sipuli
- 3 valkosipulin kynttä
- 700g kanan fileesuikaleita

### Kastike

- 2 rkl gochujangia (korealainen chilitahna) (- 1 rkl gochugaraa (korealaiset chililiutaleet))
- 2 rkl soijaa
- 0.5 rkl osterikastiketta
- 1 rkl vaaleaa siirappia
- 4 rkl miriniä
- ripaus mustapippuria
- 1 rkl vettä
- 2 rkl maissitärkkelystä (- hyppysellinen MSG:tä (Make Shit Good))

### Valmistus

1. Laita kana kypsymään.
2. Lisää mukaan hienonnettua sipuli ja valkosipuli.
3. Kanan kypsyyessä tee kastike: sekoita ainekset keskenään lasissa tai pienessä kupissa. Maista ennen tärkkelyksen lisäämistä.
4. Kun kana on kypsää, lisää kastike kaataen se paistinpannun reunalle. Sekoita.
5. Tarjoile riisin kera.

Muokattu lähteestä: Korean BBQ Rice Bowl

ewpage

## Lefan liekkitorstu

Juuri kuolleen (2024-10-09) Leif Segerstamin muistoa kunnioittaen hänen klassikkoreseptinsä

Resepti on alunperin kai Kodin Kuvalehdestä, mutta löysin sen ruokahommia-nettisivulta. Voi olla että reseptiin tulee jotain muutoksia sen testauksen jälkeen mutta tiedä sitten...

En edes muista kuinka monta kertaa täitä on tullut syötyä tädillä.

Hauskana faktana veikkaisin, että tämä resepti on saanut inspiraatiota Flamm-kuchenista

## Idea

Ohjeesta tulee pellillinen liekkitorutta.

Koko reseptin idea on olla äärimmäisen nopea ja helppo. Tästä syystä pohjan ainemäärit eivät ole kovinkaan tarkat ja tarkoituksesta tehdä pizzapohjaa muisuttava massa.

Kaulimesta plussaa. Se ei ole ihan pakollinen mutta helpottaa

## Ainekset

Pohja: - ~2,5dl vehnäjauhoja - ~1dl vettä - Loraus öljyä

Pääälle: - 2-3dl ranskankermaa - 1-2 pakettia pekonia - Puolikas purjo - Mustapippuria

## Valmistus

- Sekoita pohjan ainesosat yhteen vaivaten jne.
- Kauli pohja uunipellin kokoiselle leivinpaperille tosi ohueksi
- Levitä ranskankerma pohjan päälle
- Ripottele ranskankerman päälle siivutettu pekoni ja purjorenkaat
- Laita mustapippuria päälle paljon
- Paista 200°C uunissa noin 20min kunnes reunat tummuват

ewpage

## Lihapullat spagettilla

24 isoa lihapullaa

## Työkalut

- wokki-tyylinen paistinpannu tai kattila
- kattila spagetille
- uunipelti

## Ainesosat

### Lihapullat

- 0.5 tl mustapippuria
- 0.5 dl korppujauhoja
- 700g naudanjauhelihaa (tai nauta-sika)
- sipulikeittopussi (noin 60g)
- 1.5 dl vettä
- 1 kananmunaa
- spagetti

## **Kastike**

- 1 sipuli
- 2 kpl valkosipulin kynsiä
- 50g tomaattipyrettiä
- 1 prk paseerattua tomaattia

## **Valmistus**

1. Sekoita sipukeitto-pussi, korppuauhot, pipuri, vesi ja muna. Anna turvota 10 min.
2. Pistää uuni lämpenemään 225.
3. Lisää jauhelihaa ja sekoita tasaiseksi.
4. Muotoile taikinasta pyöryköitä.
5. Paista uunissa noin 15 min. Varmista kypsyys halkaisemalla isoin pyörykkä. Anna hieman jäähtyä.
6. Lihapullien kypsentyessä valmista kastike ja laita spagettivesi kiehumaan. Hienonna sipuli ja kuullota pannulla.
7. Hienonna mukaan valkosipuli.
8. Lisää tomaattipyre ja paseerattu tomaatti. Anna keittiä kokoon keskilämöllä.
9. Lisää lihapullat mukaan niiden valmistuttua ja sekoita varovasti.
10. Tarjoile spagettiin kera.

**Huom. sipukeitto on todella suolaista, joten kastikkeeseen ei tarvitse lisätä erikseen suolaa**

ewpage

## **Makaronilaatikko**

Plagioitu Myllynparhaan reseptistä, koska vain

## **Ainesosat**

- 400g (pussi) makaronia
- 400g (tai 700g) jauhelihaa
- 1 sipuli
- suola, pipuri & (muut mausteet mitä haluaakin)
- 3 kananmunaa
- 7dl maitoa
- (Vapaavalintaista juustoa jos haluaa)

## **Valmistus**

- Laita uuni lämpiämään 200 °C
- Keitä pasta

- Samaan aikaan voit paistaa jauhelihan ja sipulin pannulla
- Sekoita yhteen maito ja kananmunat
- Öljyä vuoka tms
- Kaada makaronit ja jauheliha vuokaan ja sekoita yhteen
- Tee valitsemallasi juustolla mitä haluat
- Kaada munamaitoseos vuokaan
- Paista 1h uunissa

ewpage

## Makkaraperunat Eliaksen tapaan

### Ainekset (2 annosta)

- Paketti Kivikylän Huiluntuhtia
- 500g ranskalaisia perunoita (Sateenkaari on ihan ok merkki)
- 1 sipuli
- 2-4 valkosipulin kynttää

### Valmistus

Laita uuni 225 asteeseen lämpäämään ja laita perunat sinne. Pilko sillä aikaa makkarat, sipuli sekä valkosipuli. Kun pilkottu, ota perunat uunista, käänää ja lisää makkarat, sipulit ja valkosipuli. Anna paistua ~20 min kunnes perunat ovat kypsiä. Koita olla käristytämättä makkaroita ja sipulia. Ajankäyttöä on vielä iteroitava.

Vaihtoehtoinen valmistamistapa on paistaa sipulit sekä makkarat pannulla. Tulee lisää tiskattavaa niin en yleensä harrasta tätä. Mutta kätevämpää koska näin perunoista tulee rapeampia.

### Mausteet

Tarjoile Poppamiehen Habaneroketsupin sekä kurkkupikkelsin kera.

### Huomioitavaa

Aromisuolaa kannattaa välttää jos ei tykkää natriumglutamaatista.

ewpage

## Possupihvit

### 3-4:lle

## Ainesosat

- (mielellään maustamaton) vacuum-pakattu porsaan ulkofile (löytyy myös nimellä pihvifilee)
- mustapippuria ja (meri)suolaa, mieluusti suoraa mylystä
- öljyä
- mieleisesi perunat, esim. rainbow'n BBQ-ristikkoperunat

## Kastike

- 2dl ruokacrémeä
- puolikas lihaliemikuutio
- (vapaaehtoinen) pieni/keskikokoinen sipuli

## Työkalut

- vuoka
- paistinpannu
- pihdit tai 2 haarukkaa
- keittiöveitsi

## Valmistus

1. laita uuni lämpijämään 175
2. valuta nesteet fileestä, leikkaa kahtia lyhyemmäksi, kuivaa talouspaperilla
3. mausta kauttaaltaan suolalla ja pippurilla
4. käristä pinta kevyesti kuumalla paistinpanulla tilkassa öljyä (myös päädyt), jotta syyt sulkeutuvat
5. voitele vuoka tilkalla öljyä ja aseta pötköt vuokaan, kun uuni on valmis
6. **paistoaika** uunin ylä-/keskitasossa: 50min \* kg
7. perunat kannattaa laittaa hieman lihan jälkeen, niiden paistoaika on pidempi johtuen matalammasta lämmöstä
8. tee tällä välin kastike
9. anna vetäytyä 5-10min uunista ottamisen jälkeen
10. leikkaa haluamasi paksuisiksi

## Kastike

1. pilko sipuli ja kuullota tilkassa öljyä, lisää lihaliemikuution puolikas
2. sekoita kerma sekaan

## Huomioita

- kastike on pirun suolaista mutta sopii lihan ja perunan kanssa
- ewpage

## Riisipuuro

**4 annosta**

### Ainesosat

- 2dl puuroriisiä
- 2dl vettä
- 1L maitoa
- 1/2tl suolaa

### Valmistusaika:

1h. Puuroriisi saa kuitenkin olla imetymässä vedessä jo edellisen yön yli.

### Valmistus

- Pese puuroriisi kylmällä vedellä hangaten kunnes pesuvesi ei muutu valkoiseksi
- Keitä riisi vedessä kunnes vesi on imetynyt riisiin. Riisin voi myös liottaa vedessä yön yli jolloin valmistus hieman nopeutuu
- Kun vesi on imetynyt riisiin, on aika lisätä maito ja keittää puuroa kannen alla kunnes riisi puuroutuu. Tämä vaatii jatkuvaa sekoittamista ja huolenpitoa, ettei riisipuuro kiehu yli. Tämä on hyvä harjoitusta sitä aikaa varten kun keksit lisääntyä ja tajuat, että et saa olla enää hetkeäkään rauhassa vaan joudut 24/7 pitämään huolta toisesta ihmisestä. Riisipuuron valmistus on hyvä simulaatio tähän mutta kestää vain tunnin. Ei toimi känykkäriippuvuutesi hoitamiseen koska sekoittaminen ei ole niin intensiivistä.

### Tarjoilu

Suomalaisessa joulupöydässä on useita vaihtoehtoja riisipuuron tarjoiluun. Itse suosin kanelia helppouden vuoksi mutta esimerkiksi luumukiisseli sopii erinomaisesti riisipuuron lisukkeeksi. Luumukiisseli ei siis ole mitään luumuista vatkattua kiisseliä vaan sitä varten täyttyy joskus etsiä oikea resepti.

ewpage

## Sienipasta

**2-3 ateriaa**

### Työkalut

- kattila



Kuva 14: tarjoiluehdotus

- paistinpannu

### Ainesosat

- n. 250g mieleisesi pastaa, erityisen hyvin sopii tagliatelle (1/2 pakettia)
- 1,5 tl suolaa
- 1 tl sitruunapippuria / mustapippuria
- 2 keskikokoista herkkusientä
- 1 keskikokoinen sipuli (puna- tai kelta)
- 50-100g ruohosipulituorejuustoa
- pari valkosipulin kynttä
- öljyä paistamiseen
- suolaa keitinveteen

### Valmistus

1. Laita keitinvesi kiehumaan. Lisää ripaus suolaa ja pasta kun vesi kiehuu.
2. Pilkoo herkkusienet ja paista pannulla kunnes suurin osa nesteestä on haittunut.
3. Pilkoo sipuli ja valkosipuli ja lisää ne pannulle öljytikan kera.
4. Lisää sekaan tuorejuuste ja pastan keitinvettä kunnes seos on muuttunut kastikkeeksi.
5. Sekoita pasta kastikkeen sekaan.

ewpage

## Spaghetti Bolognese

### 4-8 annosta

### Ainesosat

- spaghetti
- jauhelihaa 400g
- yrtri- tai kasvislihaliemikuutio
- tomaattimurskapurkki
- paseerattu tomaatti (pieni tölkki) / tomaattipyre (pieni purkki)
- 1 keskikokoinen sipuli
- 1-3 herkkusientä
- ripaus soijakastiketta
- 2 valkosipulin kynttä / valkosipulijauhetta
- ripaus chilijauhetta



Kuva 15: tarjoiluehdotus

- tilkka öljyä

## Työkalut

- paistinlasta
- veitsi
- kattila spagettille
- kasari / pieni kattile kastikkeelle
- paistinpannu
- spagettikauha
- kastikekauha

## Valmistusohjeet

1. pilko sipulit ja sienet valmiaksi
2. pistää spagettivesi kiehumaan ja halutessasi keitä spaghetti jo tässä vaiheessa
3. kuori ja murskaa (tai pilko) valkosipulinkynnet ja kuullota kevyesti öljyssä keskilämmöllä paistinpannussa, jauhe lisätään muiden mausteiden mukana vasta
4. siirrä kynnenpalaset pannun sivuun missä ne eivät pala pohjaan, ruskista jauhelihaa
5. lisää liemikuutio, mausteet, soija ja sienet, sekoittele
6. kuullota sipuli kasarissa / pienessä kattilassa: korkea lämpö, öljyä ja jatkuvasti sekottaen, kunnes sipuli alkaa läpikuultaa
7. lisää paistinpannulla oleva tavara sipulien sekaan (tai toisinpäin)
8. lisää tomaattimurska ja muu tomaattiaines
9. joukkoon voi lisätä vettä sopivan paksuuden aikaansaamiseksi

## Muuta

- (yli)kypsä spaghetti on hyvää myös seuraavana päivänä
- hintaa kertyy 4-7e ja aterioita monta

ewpage

## Teriyakikana

### Ainesosat

- 1 pkt (400-600g) kanan rintafileitä
- maissitärkkelystä tai perunajauhoja
- suolaa
- rypsiöljyä

### Kastike

- 1 dl soijakastiketta

- 0.5 dl tummaa ruokosokeria (normaali valkonen tai fariinisokeri käy myös)
- 2 tl jauhettua inkivääriä / tuorettua inkivääriä hienonnettuna (voi laittaa enemmänkin)
- 2 valkosipulin kynttää hienonnettuna
- 2 rkl seesamiöljyä (valinnainen)
- 4 rkl Mirin-riisiviiniä
- 0.5 dl vettä
- 2 tl maissitärkkelystä tai perunajauhoa suurustamiseen
- seesaminsiemeniä koristeeksi

## **Valmistus**

### **Kastike**

1. Sekoita kaikki muut ainekset paitsi tärkkelys pienessä kattilassa
2. Kiehauta.
3. Lisää mykaan tärkkelys pieneen määrään vettä sekoitettuna
4. Keitä miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen muutaman minuutin ajan.

### **Kana**

1. Ripottele fileiden päälle ohut kerros suolaa.
2. Leikkaa fileet mukavan kokoisiksi paloiksi.
3. Sekoita kulhossa kanapalat ja sen verran maissitärkkelystä, että paloja peittää tasainen kerros tärkkelystä.
4. Ravistele paloista ylimääräiset tärkkelykset pois ja paista reilussa öljyssä kunnes pinta muuttuu hieman kullanruskeaksi (Riippuen pannun koosta kanat kannattaa paistaa useammassa erässä.)
5. Sekoita kanat ja teriyaki-kastike.
6. Nauti riisin kanssa.

ewpage

## **Tofu riisillä**

### **2-3 annosta**

### **Työkalut**

- paistinpannu
- kattila

### **Ainekset**

- 300g tofuua (esim. s-ketjun Jalotofu marinoidu)
- maissitärkkelystä
- 0.5 dl soijaa



Kuva 16: alt text

- 0.5 dl vettä
- kevätsipulia pilkottuna
- 2 rkl osterikastiketta
- 2 rkl mirinia
- (paahdettuja sesaminsiemeniä)
- 2dl riisiä

## Valmistus

1. laita riisi kiehumaan
2. kuivaa tofu pyyhkeellä tai talouspaperilla painaen
3. kuutioi 1cm x 1cm x 1cm paloiksi
4. laita pannu kuumenemaan ja öljyä peittämään koko pohja
5. päälystää noin puolet tofukuutioista kauttaaltaan maissitärkkelyksellä ja laita heti pannulle sen kuumennettua
6. kääntele ja paista varovasti, kunnes pinta on kultaisen ruskea
7. siirrä paistetut kuutiot lautaselle odottamaan ja suorite samat toimenpiteet lopuille kuutioille
8. sekoita kastikeaineekset isossa juomalaisissa, lisää 1 rkl maissitärkkelystä ja sekoita hyvin
9. kaada kastike kuumalle pannulle, lisää kevätsipuli ja kun kastike alkaa paksuuntua, lisää valmiit tofut
10. sekoita ja tarjoile riisin kanssa

ewpage

## Tomaattivuohenjuustokeitto

mukailleen täitä

Reseptin tulee suhteellisen vähän keittoa, mutta varmaan kaikki osaavat tehdä vaikka x2 kokoinen reseptin :D

## Ainekset

- 500g (1 paketti) paseerattuja tomaatteja
- 500g tomaattia
- 200g (1 paketti) vuohenjuustoa
- 1dl jotain kermaa esim ruokakermaa
- Sopivasti suolaa, pipuria ja sokeria (~~Et laittaisi lihaliemikuutio & MSG~~)
- Chiliä?
- **Tarjoiluun ruisleipä & raejuusto**

## Välaineet

- Kattila



Kuva 17: alt text

- Sauvasekotin (tai joku muu vastaava soseutin)
- Sekoitin & Otin

### Valmistus

- Kiehuta kattilassa paseeratut tomaatit
- Pilko tomaatit ja lisää ne sitten kattilaan (Myös chili?)
- Kiehuta 5min tai jotain
- Pilko vuohenjuusto ja lisää kattilaan
- Keitä 5min tai jotain
- Lisää kerma ja mausteet joukkoon
- Soseuta
- Tarjoa kera ruisleivän ja raejuiston

ewpage

## Uunijuurekset kanalla

### Työkalut

- pieni kippo kastikkeelle
- uunivuoka



Kuva 18: tarjoiluehdotus

- paistinpannu

## Ainekset

### Muunneltu chimichurrikastike

(oikeaan tulee enimmäkseen persiljaa)

- 0.75 dl oliiviöljyä
- 3rkl viinietikkaa (omena-, valko- tai punaviinietikka)
- puolikas punasipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- paska korianteria
- mukava määärä timjamia (puskasta)
- säilyke jalapeñoipaleita / 1 tuore jalapeño
- 1 tlk chilihiutaleita
- suolaa ja pippuria

### Juurekset

- 1-2 porkkanaa
- 0.5kg (uusia) perunoita
- 1.5 punasipulia

- 2 pientä keltasipulia
- 8 pientä / muutama isompi herkkusieni
- paprikajauhetta
- valkosipulijauhetta
- pippuria
- suolaa
- timjamia

## **Valmistus**

### **Chimichurri**

1. Pilko ainekset mahdollisimman pieneksi silpuksi.
2. Sekoita kulhossa öljyn, etikan ja mausteiden kanssa.

### **Kana**

1. Paista kana pannulla kypsäksi öljyssä tai rasvassa.
2. Mausta kana mikäli käytät maustamatonta.

### **Juurekset**

1. Lohko sienet neljään osaan (kutistuvat reippaasti uunissa).
2. Pilko porkkanat n. 0.5cm x 5cm suikaleiksi ja perunat lohkoiksi.
3. Lohko sipulit muutamaan osaan.
4. Sekoita vuokaan mausteet, pilkotut ainekset ja jonkin verran öljyä.
5. Paista 200:ssa asteessa 40min tai kunnes perunat ovat pehmeitä, mutta porkkat vielä kiinteitä. Viimeset 10min grillivastus päällä.

Tarjoile esim. ruohosipulituorejuiston kanssa.

ewpage

## **Viskilaseerattu possu**

### **3-4 ateriaa**

### **Työkalut**

- vuoka
- paistinpannu (- pieni kattila tai kasari)

### **Ainesosat**

- n. 1 kg possun ulkofiletta (rainbow'lla pihvifilee)
- suolaa



Kuva 19: tarjoiluehdotus

- mustapippuria
- öljyä paistamiseen ja vuonan voiteluun
- maissitärkkelystä / vehnäjauhoa suurustamiseen

### **Glaseeraus**

- 1.20dl/8rkl kyykkyviskiä, esim. Jim Beam
- 4 rkl soijaa
- 4 rkl fariinisokeria
- 2 rkl (dijon)sinaappia (myös muut sinaapit kävät)
- 2 rkl worchestershire-kastiketta
- 2 rkl tomaattipyretti
- valkosipulinkynsiä / valkosipulijauhetta oman maun mukaan

### **Valmistus**

#### **Paisto**

1. lataa uuni kuumenemaan 175 asteeseen
2. puolita liha, kuivaa ja mausta kevyesti pippurilla ja suolalla
3. sulje syyt paistamalla pinnat (ja vain pinnat) lihanpuolikkaisista öljyssä
4. lataa puolikkaat öljytyyn vuokaan ja vuoka uuniin
5. paistoaika = kg \* 50min, liha kannattaa käääntää vähän puolivälin jälkeen, glaseeraus lisätään 10-15min ennen valmistumista
6. tee tällä välin glaseeraus, sivele lihat kauttaaltaan sillä (ylimääräistä voi käyttää myös kastikkeena)

#### **Glaseeraus**

1. pilko valkosipuli pieneksi ja kaada ainekset kuumaan pieneen kattilaan tai pannuun
2. sekoita suuruste pieneen tilkkaan kylmää vettä ja kaada muiden ainesten sekaan
3. kiehauta kastike sekoitellen kunnes se on paksuuntunut

ewpage

### **Mikontalo Experience (voikanaa ja raitaa)**

#### **Työkalut**

- paistinpannu
- pieni kattila
- kulho



Kuva 20: tarjoiluehdotus

## Ainesosat

### Kana

- 2-3 kananrintaa
- 0.5 dl turkkilaista jogurttia
- 2 tl pilkottua inkivääriä
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 rkl garam masala -mausteseosta
- 2 rkl juustokuminaa
- 0.5 dl tomaattisopetta
- 1 prk tomaattimurskaa
- 2 dl kuohukermaa
- 80 g margariinia
- tuoretta korianteria silputtuna koristeeksi

### Raita

#### sekoita keskenään

- jogurttia
- korianteria silputtuna (tuore tai kuiva)
- valkosipulia silputtuna / jauheena

### Valmistus

1. Kuutioi kananrinnat ja sekoita kulhossa mukaan jogurtti, mausteet ja valkosipuli.
2. Paista kanat kevyesti tai anna marinoitua ensin 30min-8h. Siirrä syrjään odottamaan.
3. Kuumenna tomaattisose, tomaattimurska, margariini ja kuohukerma katilassa.
4. Sekoita mukaan kana. Maista ja lisää mausteita tarpeen mukaan.
5. Tarjoile riisin, naan-leivän ja raita-kastikkeen kera.

ewpage