

Sisällys

1	Liha	1
2	Kana	5
3	Kasvis	8
4	Jälkiruoat	13
5	Kastikkeet	22
6	Juomat	25

1 Liha

Ruotsalaiset lihapullat

Ruotsalaiset lihapullat maistuvat kaikille, takuu varma arjen piristys. Tarjoillaan yleensä perunamuusin, ruskean kermakastikkeen ja puolukoiden kanssa.

Vinkki: Lihapullat voi kypsentää myös uunissa 225°C 15min. Tällöin pullista tulee kevyempiä, mutta rapeaa kuorta ei synny.

1. Liota korppujauhot maidossa
2. Sekoita keskenään liha, mausteet ja korppujauhot taikinaksi
3. Pyörittelet taikinasta pienehköjä palloja
4. Paista voissa keskisuurella lämmöllä

Lihapullat:

Naudan jauhelihaa, 400g

Korppujauhoja, 25g

Maitoa, 1/2dl

Cayanne pippuria, 1/4 tl

Sipulijauhetta, 1 tl

Valkosipulijauhetta, 1 tl

Maustepippuria, 1 tl

Muskottipähkinää, 1 tl

Bolognesekastike

Bolognesekastike on tomaattinen lihakastike, jota voi syödä sellaisenaan esimerkiksi pastan kanssa.

Vinkki: *Lisämakua kastikkeeseen voi saada lisäämällä joukkoon selleriä tai kananmaksaa. Valkoviinin voi korvata vedellä ja valkoviinietikalla.*

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Raasta porkkanat ja sipulit ja kullota kattilassa2. Siirrä kullotetut vihannekset syrjään3. Ruskista jauheliha kattilassa perusteellisesti4. Lisää joukkoon tomaattipyre ja sekoita ilman että pyre palaa5. Lisää joukkoon valkoviini ja vihannekset6. Lisää tomaattimurska7. Anna kastikkeen kypsyä pienellä lämmöllä 2 tuntia välillä sekoittaen ettei se pala pohjaan8. Kahden tunnin jälkeen lisää joukkoon yrtit, suola, pippuri ja balsamiviinietikka9. Anna porista vielä tunti | Porkkanaa , 400g
Sipulia , 2kpl
Naudan jauhelihaa , 800g
Tomaattipyrettä , 3rkl
Valkoviiniä , 750ml
Tomaattimurskaa , 1kg
Oreganoa , 1,5tl
Timjami , 1,5tl
Rosmariini , 1,5tl
Valkosipulijauhe , 2tl
Balsamiviinietikkaa , 2rkl |
|---|--|

Lasagne

Vinkki: Pastalevyjen käytössä kannattaa olla säästeliäs, sillä josta levyjä laittaa liikaa jää lasagne kuivaksi.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hienonnan valkosipuli 2. Sulata voi pannulla 3. Lisää voin sekaan jauhot ja sekoita Roux:si 4. Lisää vähitelleen roux'n sekaan maito 5. Kun kaikki maito on lisätty, ota pannu pois levyltä ja anna jäähtyä niin ettei se enää kupli 6. Raasta juusto hieman jäähtyneen kastikkeen joukkoon 7. Sekoita mahdollisimman tasaiseksi 8. Maista suola ja lisää tarvittaessa. Kastikkeen pitäisi olla liian suolaista. 9. Voitela paistoastia kevyesti öljyllä 10. Asettele lasagnelevyistä ensimmäinen kerros astian pohjalle 11. Rakenna lasagne vuorotellen: bolognesekastike – lasagnelevyt – juustokastike – lasagnelevyt 12. Jatka kunnes astia tulee täyteen tai kastikeet loppuvat 13. Ylimmäksi kerrokeksi pitäisi tulla lasagnelevyjä, joiden päällä on kevyesti jäljelle jääviä kastikkeita 14. Paista lasagne 200°C uunissa 20 minuuttia 15. Levitä mozzarella tasaisesti lasagnen päälle 16. Paista lasagnea vielä toiset 20 minuuttia 200°C | <p><i>Juustokastike:</i></p> <p>Voita, 65</p> <p>Valkosipuli (kokonainen), 1kpl</p> <p>Vehnäjauhoja, 50</p> <p>Maitoa, 1l</p> <p>Pecorino Romano juustoa, 100g</p>
<p><i>Lasagne</i></p> <p>Lasagnelevyjä, 15kpl</p> <p>Bolognesekastiketta (kts. edellinen resepti), 1,5l</p> <p>Juustokastitta, 1l</p> <p>Mozzarella juustoraastetta, 150g</p> |
|---|--|

2 Kana

Korean Fried Chicken

Korealainen paistettu kana on helppo ja varsin nopea herkku isommallekin joukolle. Perinteisesti KFC kanat paistetaan kahdesti. Ensimmäisellä kerralla leivite asetetaan paikoilleen ja toisella leivite ruskistetaan kullan ruskeaksi. Näin varmistetaan etteivät kanat ole rasvaisia vaan ihanan rapeita.

Vinkki: Paistileikkeen voi korvata myös fileellä, tällöin paistoaikaa kannattaa laskea. Uppopaistooljy kannattaa puhdistaa ja kerätä talteen seuraavaa paistokertaa varten.

- | | | | | | | | | |
|--|--|---------------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Leikkaa lihat sopivan kokoisiksi paloiksi (noin 4 palaa per leike) 2. Kuivaa kanat huolellisesti ennen leivittämistä 3. Sekoita jauhot, tärkkelys, suola, leivin-, sipuli-, ja valkosipuliajauhe keskenään 4. Siirrä noin $\frac{1}{3}$ kuivasta taikinas- ta toiseen astiaan 5. Lisää tähän $\frac{1}{3}$ osaan vettä niin että koostumus vastaa lähtytaikinaa 6. Lisää märkää taikinaa nyt hieman kuivien aineiden sekaan ja sekoita nostellen 7. Sekoita kunnes kuivasta taikinasta muodostuu kevyitä taikina paakkuja. Jos taikina näyttää jauhoiselta lisää hieman märkää taikinaa. 8. Leivitä kanat hyvin kevyesti vehnäjauholla 9. Leivitä jauhoiset kanat märeällä taikinalla 10. Lopuksi leivitä kanat paakkuisella kuivataikinalla 11. Uppopaista leivitetyt kanat 175°C noin 7 minuuttia, kunnes leivite on asettunut 12. Uppopaista kanat uudelleen 190°C noin 5 minuuttia, kunnes kanat ovat kauniin ruskeita | <table border="0"> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Kanan paistileike, 800g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Jauhoja, 350g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Maissitärkkelystä, 350g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Suolaa, 15g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Leivinjauhetta, 10g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Sipulijauhetta, 8g</td> </tr> <tr> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 5px;">Valkosipulijauhetta, 8g</td> </tr> </table> | Kanan paistileike , 800g | Jauhoja , 350g | Maissitärkkelystä , 350g | Suolaa , 15g | Leivinjauhetta , 10g | Sipulijauhetta , 8g | Valkosipulijauhetta , 8g |
| Kanan paistileike , 800g | | | | | | | | |
| Jauhoja , 350g | | | | | | | | |
| Maissitärkkelystä , 350g | | | | | | | | |
| Suolaa , 15g | | | | | | | | |
| Leivinjauhetta , 10g | | | | | | | | |
| Sipulijauhetta , 8g | | | | | | | | |
| Valkosipulijauhetta , 8g | | | | | | | | |

Japanilainen kana curry

Japanilainen curry on hyvää. Perinteisesti
Japanilainen curry tarjoillaan riisin kanssa

Vinkki: Curryyn sekaan voi laittaa mitä tahansa juureksia kaapista
sattuu löytymään. Makeutukseen voi omenan sijasta laittaa esimerkiksi
banaanin.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sekoita yhteen vesi ja ruokasooda 2. Leikkaa kana sopivan kokoisiksi paloiksi 3. Ruskista kana keskilämmöllä 4. Raasta inkivääri ja valkosipuli ja pieni porkkana 5. Poista kana kattilasta ja lisää valkosipulia ja inkivääri 6. Ennenkuin pohja palaa lisää joukkoon sipulit ja ruokasoodaneste. Laita kansi päälle ja höyrytä 7. Leikkaa juurekset isoiksi paloiksi 8. Kun sipuli on höyrytetty sekoita ja anna sipulin karamellisoitua kunnolla 9. Lisää raastettu porkkana 10. Kun seos on karamellisoitunut lisää joukkoon curryjauhe ja tomaatti pyree ja anna paahtua 11. Ennen kuin seos palaa lisää joukkoon kanaliemi ja sekoita sauvasekoittimella homogeeniseksi 12. Raasta omena 13. Lisää raastettu omena ja soijakastike 14. Lisää kana ja juurekset 15. Anna kypsyä välillä sekoittaen ettei kastike pala pohjaan 16. Kun koostumus on paksua lisää suklaa 17. Anna kypsyä noin tunti | <p><i>Pohja:</i></p> <p>Sipuli, 1 kpl</p> <p>Inkivääriä, 15 g</p> <p>Valkosipulia, 4 kynttä</p> <p>Vettä, 1/2 dl</p> <p>Ruokasoodaa, 1/16 rkl</p> <p>Pieni porkkana, 1 kpl</p> <p>Tomaattipyrettä, 1 rkl</p> <p>Suolaa, 1 tl</p> <p>Omena, 1 kpl</p> <p>Curry jauhetta, 12 g</p> <p>Kanaliemä, 1/2 dl</p> <p>Porkkanaa, 200 g</p> <p>Perunaa, 200 g</p> <p>Soijakastiketta, 1 rkl</p> <p>Tummaa suklaata, 2-palaa</p> |
|---|--|

3 Kasvis

Tofu

Itsetehty tofu on hauska ja halpa vaihtoehto kaupasta ostetulle tofulle.

Vinkki: *Mikäli soijamaito ei konjaguloidu käytä enemmän etikkaa.*

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Turvota soijapapuja 1200ml vettä ainakin 12 tuntia2. Lisää soijapavut ja vesi tehosekoittimeen ja sokoita mahdollisimman hienoksi. Hienonnettua seosta kutsutaan Namagoksi.3. Lisää namago kiehuvaan 1600ml vettä ja kiehuta ainakin 10 minuuttia sekoittaen ettei namago pala pohjaan. Pinnalle nouseva vaahto kannattaa siivilöidä pois.4. Siivilöi neste siivilillä ja huokella kankaala, niin että soijamaito valuu kattilaan ja soijapapujen kuidut (okara) jäävät kankaaseen. Okara on terveellistä ja sitä voi käyttää esimerkiksi vohveissa.5. Lämmitä jäljelle jäänyt soijamaito 75°C ja lisää riisiviinietikka tasaisesti maittoon ja sekoita kevyesti6. Ota maito pois lämmöltä ja anna paakkujen muodostua noin kymmenen minuuttia7. Siivilöi paakut muottiin ja valuta ylimääräinen neste pois.8. Anna jäähtyä ja laita tofu kylmään veteen odottamaan käyttöä. | <div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">Kuivattuja soijapapuja, 300g
Riisiviinietikkaa, 30ml</div> |
|--|---|

Falafelit

Falafelit ovat hyviä. Nam

Vinkki: *Paistoöljy kannattaa puhdistaa ja kerätä talteen*

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Päivä ennen falafelien tekemistä laita kikherneet ja ruokasooda veteen turpoamaan, niin että herneet peittivät noin 5 cm vedellä. Turpoamisen jälkeen kuivaa herneet. 2. kikherneet, yrtit, sipulit ja mausteet monitoimikoneen terällä hienoksi falafel taikinaksi. 3. Peitä taikina ja siirrää jääkaapiin kiinteytymään ainakin tunniksi. 4. Juuri ennen paistamista sekoita taikinan joukkoon leivinjauhe ja seesaminsiemenet. 5. Muotoile käsin tai jäätelökauhalla taikinasta palloja. 6. Uppopaista pallot noin 165 C / 325 F. Koska falafelit ovat pieniä öljyä ei tarvita paljoa | <p>Kuivia kikherneitä, 5dl</p> <p>Ruokasooda, 1/2 tl</p> <p>Persiljaa, 3dl</p> <p>Tilliä, 1dl</p> <p>Sipulia, 1 kpl</p> <p>Valkosipulia, 8 kynttä</p> <p>Pippuria, 1 rkl</p> <p>Juustokuminaa, 1 rkl</p> <p>Jauhettua korianteria, 1 rkl</p> <p>Cayenne pippuria, 1 tl</p> <p>Leivinjauhetta, 1 tl</p> <p>Seesamin siemeniä, 2 rkl</p> |
|--|--|

Pinaattiletut

Nam nam vihreitä lettuja

Vinkki: Letut kannattaa tarjoilla puollukoiden ja raejuuston kanssa

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Silppua pinaatti | Munia , 3 kpl |
| 2. Riko munat kulhoon | Maito , 5dl |
| 3. Sekoita ainekset keskennän | Vehnäjauhoja , 3dl |
| 4. Anna turvota noin 30 minuuttia | Suolaa , 1 tl |
| 5. Paista letut | Pinaattia , 150g |
| | Öljyä , 1 rkl |

Linssikeitto

Linssi keitto maistuu myös paatuneimmalle lihansyöjälle, kun sen tarjoilee leivän kanssa kylmänä talvipäivänä.

Vinkki: Keitosta saa täysin vegaanisen jos vain korvaa samalla määrällä esimerkiksi kookosöljyä

1. Huuhdo linssit kylmällä vedellä huolellisesti siivilässä.
2. Hienonna sipulit ja valkosipuli ja kullota kattilassa, mutta älä päästä ruskistumaan
3. Sekoita mukaan mausteet ja anna hieman paahtua
4. Lisää joukkoon vesi ja tomaattimurskat
5. Anna kiehua muutama minuutti ja lisää joukkoon huuhdotut linssit
6. Anna keiton kiehua 30 minuuttia
7. Lisää kerma
8. Anna hautua 10 minuuttia
9. Maista suola

Voita, 2 rkl

Sipulia, 2 kpl

Valkosipulinkynttä, 5 kpl

Kurkumaa, 2 tl

Inkiväärijauhetta, 1 tl

Cajun maustetta, 1 tl

Tomaattimurskaa, 400g

Chilitomaattimurskaa, 400g

Vettä, 1,1 l

Punaisia linsejä (kuivana), 3 dl

Kookoskermaa, 2 dl

4 Jälkiruoat

Briossi

Makea ranskalainen valkoinen leipä jota voi käyttää pohjana lukeisiin leivonnaisiin

Vinkki: Taikinan voi tehdä myös monitoimikoneella. Aineksia sekoitetaan matalimmalla nopeudella minuutti, kunnes voi lisätään osissa koneen putkea pitkin samalla sekoittaen. Sekoita matalimmalla nopeudella noin 3-4 minuuttia kunnes kunnollinen taikina muodostuu.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Herätä hiiva sekoittamalla yhteen hiiva, 1tl sokeria ja lämmin maito. Anna herätä lämpimässä 10 minuuttia 2. Vatkaa munien rakenne kevyesti rikki ja ota voitelua varten 1/6 talteen 3. Sekoita yhteen loput munat, jauhot, suola, sokeri ja hiivaseos 4. Kun ainekset ovat sekoittuneet, lisää pehmeä, muttei sula voi osittain taikinan joukkoon 5. Sekoita kunnes kaikki voi on kunnolla sekoittunut muuhun taikinaan ja taikinasta muodostuu kunnollinen elastisen taikina 6. Pyöritä taikina palloksi ja anna nousta 2 tuntia huoneenlämmössä peitettynä 7. Kun taikina on noussut päästä ilmat ulos lyömällä 8. Taittele taikina 6 kertaa ja muotoile siitä halko 9. Leikkaa halko 3 osaan ja muotoile osat palloiksi (Huom mikäli et tee letitettyä leipää älä pilko taikinaa osiin) 10. Laita pallot astiohin ja anna nousta jääkaapissa peitettynä 1,5 tuntia 11. Taikina on nyt valmis. | <p>Kuivahiivaa, 2,5tl</p> <p>Lämmintä täysmaitoa, 60ml</p> <p>Vehnäjauhoja, 300g</p> <p>Sokeria, 50g</p> <p>Munaa, 3</p> <p>Suolaa, 1tl</p> <p>Voita, 150g</p> |
|--|---|

Seuraavissa askeleissa muotoillaan leipä, mikäli et tee leipää muotoile haluamallasi tavalla ja muuta paisto aikaa tarvittavasti.

12. Rullaa taikinapallot 35cm pitkiksi rulliksi ja tee rullista letti ,
13. Öljyä paistoastiat ja aseta taikina astiaan kohoamaan 3 tunniksi tai kunnen taikinan koko on tuplaantunut
14. Lämmitä uuni 200°C
15. Voitele taikina kevyesti munavedellä (talteen otettu 1/6 munaa + hieman vettä)
16. Paista uunin alatasolla aluksi 15 minuuttia peittämättömänä, kunnen taikina on syvän kullanuskea
17. Ruskistamisen jälkeen paista vielä 20 minuuttia peitettynä folioon
18. Anna jäähtyä noin 45 minuuttia

Matcha Keksit

Vinkki: Leipomiseen ei kannata käyttää korkea tasoista matchaa, vaan kaupan halvin matcha sopii oikein hyvin. Muotoillut keksit voi myös pakastaa, jolloin ne säilyvät pitkään.

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Ruskista voi kullanuskeaksi ja anna jäähtyä2. Sekoita yhteen vehnäjauhot, ruokasooda ja matcha3. Lisää jäähtyneeseen voihin sokeri ja fariinisokeri, ja sekoita4. Lisää voin ja sokerin joukkoon vielä munat ja vanilijauute5. Vatkaa seos hyvin6. Lisää jauhot pikkuhiljaa voisokeriseokseen7. Sekoita kunnes yhtenäinen vihreä massa on muodostunut8. Sekoita joukkoon vielä valkosuklaa9. Anna taikinan levätä kylmässä noin tunti10. Muotoile takinasta noin 0,5 dl kokoisia palloja11. Paina pallot tasaisiksi levyiksi12. Paista keksit 180°C13. Anna jäähtyä noin 15 minuuttia | <p>Vehnäjauhoja, 250g
Ruokasoodaa, 1tl
Suolaa, 1tl
Matcha jauhetta, 1rkl
Suolaamatonta voita, 227g
Sokeria, 100g
Fariinisokeria, 220g
Vanilijauutetta, 1tl
Kananmunaa, 2
Valkosuklaata, 180g</p> |
|--|--|

Kinuskikakku

Allekirjoittaneen suosikki täytekakku

Vinkki: Kermavaahdon vatkaamiseen kannattaa käyttää pakastinkylmiä vispilöitä. Kakkupohja kannattaa tehdä päivä ennen syömistä.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi 2. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja siivilöi ne vaahdon sekaan. 3. Sekoita tasaisesti nostellen 4. Kaada taikina vuokaan 5. Paista kakkupohja 175°C kypsäksi 35-40 min 6. Kumoa hieman jäähtynyt kakkupohja 7. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan 8. Kostuta levyt Jaffalla 9. Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi 10. Mausta kerma vaniljasokerilla 11. Soseuta banaanit haarukalla 12. Levitä kakun täyteväleihin ensin banaanisohetta, sitten marjoja ja lopuksi noin 1 cm:n kerros kermavaahtoa 13. Nosta lopuksi kansi paikalleen ja anna kakun vetäytyä jääkaapissa vähintään 1h. Säästä ylimääräinen kermavaahto koristelua varten 14. Keitä kermaa ja fariinisokeria kattilassa 5-7 min välillä sekoittaen, ettei seos kuohu yli 15. Valuta pisaroita täytekakun päälle. Jos pisarat imeytyvät ei kinuski ole vielä tarpeeksi sakeaa 16. Kun kinuski ei enää imeydy ota kattila pois levyltä ja anna kinuskin hieman jäähtyä 17. Kaada jäähtynyt kinuski kakun päälle 18. Levitä kinuskikuorrutus pyörittelemällä kakkua hieman 19. Levitä ylimääräinen kermavaahto kakun reunoille | <p>Kakkupohja:</p> <p>Kanamunaa, 4 kpl</p> <p>Sokeria, 1 1/2 dl</p> <p>Vehnäjauhoja, 1 dl</p> <p>Perunajauhoja, 1 dl</p> <p>Leivinjauhetta, 1 tl</p>
<p>Kostutus:</p> <p>Jaffaa tai appelsiini mehua, 1 dl</p>
<p>Täytteet ja vaahto</p> <p>Banaanina, 2 kpl</p> <p>Vadelmia tai mansikoita, 200 g</p> <p>Kuohukermaa, 3,3 dl</p> <p>Sokeria, 1,5 rkl</p> <p>Vaniljasokeria, 1 tl</p>
<p>Kinuskikuorrutus</p> <p>Kuohukermaa, 1,5 dl</p> <p>Fariinisokeria, 1,25 dl</p> |
|--|---|

Cinnabonit

Vinkki:

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Sekoita yhteen jauhot, sokeri ja suolaa 2. Lisää joukkoon pehmennetty voi ja sekoita yhteen 3. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja sekoita joukkoon hiiva 4. Yhdistä jauhot, maito 2 kokonaista munaa ja yksi keltuainen 5. Sekoita yhteen 6. Vaivaa taikinaa hetki jauhoteulla pinnalla 7. Anna taikinan nousta voidellussa astiassa 1-1,5 tuntia 8. Sekoita yhteen fariinisokeri, muscvado sokeria ja kaneli | <p><i>Taikina:</i></p> <p>Jauhoja, 580g</p> <p>Sokeria, 110g</p> <p>Suolaa, 6g</p> <p>Voita(suolaamatonta), 85g</p> <p>Täysmaitoa, 235g</p> <p>Kuivahiivaa, 7g</p> <p>Kananmunia, 3 kpl</p> |
| <ol style="list-style-type: none"> 9. Kun taikina on noussut kauli se suorakulmion muotoon 10. Voitele pinta pehmeällä voilla 11. Ripottele täyte tasaisesti 12. Rullaa tiukaksi rullaksi ja leikkaa tasaisen paksuisiksi pulliksi 13. Voitela uuniastia voilla ja anna pullien nousta siinä noin 30-45 minuuttia 14. Paista 190°C 15-20 minuuttia 15. Anna jäähtyä 15 minuuttia ennen kuorruttamista 16. Vatkaa sulatejuusto tasaiseksi 17. Lisää joukkoon tomusokeri ja vaniljasokeri ja sekoita 18. Lisää joukkoo maito ja sekoita 19. Kuorruta jäähtyneet pullat | <p><i>Täyte:</i></p> <p>Fariinisokeria, 225g</p> <p>Muscvado sokeria (vaihtoehtoinen), 15g</p> <p>Kanelia, 17g</p> <p><i>Pullat:</i></p> <p>Voita, 60g</p> <p><i>Kuorrute:</i></p> <p>Tuorejuustoa, 150g</p> <p>Tomusokeria, 90g</p> <p>Täysmaitoa, 50ml</p> <p>Vaniljasokeria, 8g</p> |

Mokkapalat

Vinkki:

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Vaahdosta munat ja sokeri 2. Siivilöi ja sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeria 3. Sekoita munien sekaan vuorotellen jauhoja ja maitoa 4. Lisää lopuksi sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi 5. Paista 200°C uunissa noin 15 minuuttia 6. Anna jäähtyä noin 15 minuuttia ennen kuorruttamista 7. Sulata voi kattilassa 8. Lisää kahvi 9. Siivilöi muut aineet siivilän läpi. 10. Sekoita tasaiseksi 11. Kaada hieman lämmin kuorrutus pohjan keskelle. (Kuumana kuorrute on liian löysää levitettäväksi ja silloin se imeytyy pohjaan. Kuorrutteen jäähtyessä, se paksuuntuu sopivaksi.) 12. Levitä tarvittaessa lastalla reunoille 13. Koristele ennen kuin kuorrutus kovettuu | <p><i>Pohja:</i></p> <p>Kananmunaa, 4 kpl</p> <p>Sokeria, 4 dl</p> <p>Vehnäjauhoja, 6 dl</p> <p>Leivinjauhetta, 4 tl</p> <p>Vaniljasokeria, 4 tl</p> <p>Maitoa, 2 dl</p> <p>Sulatettua voita, 200g</p>
<p><i>Kuorrute:</i></p> <p>Voita, 75 g</p> <p>Vahvaa kahvia, 0,75 dl</p> <p>Tomusokeria, 240 g</p> <p>Kaakaojauhetta, 0,5 dl</p> <p>Vaniljasokeria, 2 tl</p> |
|--|--|

Lapin pannukakku

Hieman erikoisempi versio perinteisestä
Suomalaisesta pannukakusta

Vinkki:

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Sekoita yhteen maito, sokeri, suoja ja jauhot2. Lisää kanamunat ja sekoita tasaiseksi3. Sulata voi suoraa paisto pellille4. Kaada seos pellille ja paista 225°C kunnen pannukakku on kypsä | Maitoa , 7 dl
Sokeria , 2 dl
Suolaa , 1 tl
Jauhoja , 4 dl
Kanamunaa , 4 kpl
Voita , 100 g |
|--|--|

Vohvelit

Vohvelit voi tarjoilla makeana hillon ja kermavaahdon kera, tai suolaisena esimerkiksi lohella ja salaattilla

Vinkki:

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Vatkaa munien rakenne rikki ja sekoita joukkoon maitoa | Kananmunaa, 2 kpl |
| 2. Siivilöi sekaan jauhot ja leivinjauhe | Maitoa, 4dl |
| 3. Lisää joukkoon suola ja voi | Vehnäjauhoja, 3d |
| 4. Anna taikinan turvota 15 minuuttia | Leivinjauhetta, 0,5tl |
| | Suolaa, 1tl |
| | Sulatettua voita, 30g |
| 5. Lämmitä vohvelirauta ja voitele voilla | |
| 6. Lisää 1,5 kauhallista taikinaa vohvelirautaan ja paista kunnen vohveli on kullannruskea | |
| 7. Tarjoile välittömästi | |

5 Kastikkeet

Caesar kastike

Voimakas Caesar kastike on ehdoton osa hyvää caesar salaattia.

Vinkki: Kastike on rikasta, joten lisää aluksi vain vähän. Kastike kannattaa tehdä useita tunteja ennen käyttöä, jotta maut kerkeävät ta-soittua ja raa'an valkosipulin maku pehmenee.

1. Purista valkosipulit puristimella tai leikkaa veitsellä niin pieneksi kuin mahdollista
2. Sekoita ainekset keskenään
3. Siirrä kylmään odottamaan käyttöä

Valkosipulia, 3 kpl

Sinappia, 2 tl

Worcester kastiketta, 1 tl

Sitruunan mehua, 2 tl

Punaviinietikkaa, 11/2 tl

Öljyä, 1/2dl

Suolaa, 1/2 tl

Pippuria, Maun mukaan

Japanilainen Katsukastike

Maukas dippi kastike kanakatsun kanssa.

Vinkki:

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Kuori ja raasta valkosipulit sekä inkivääri niin hienoksi, kuin mahdollista2. Sekoita kaikki ainekset kattilaan3. Anne sakeutua matalalla lämmöllä 20 minuutin ajan, koko ajan sekoittaen4. Siirrä kylmään odottamaan käyttöä | <p>Ketsuppia, 1dl</p> <p>Worchestershire-kastiketta, 1/2dl</p> <p>Sakea, 1/2dl</p> <p>Sokeria, 1/4dl</p> <p>Soijakastiketta, 1 rkl</p> <p>Miriniä, 1/4dl</p> <p>Valkosipuliakynsi, 2 kpl</p> <p>Inkivääriä, 15g</p> |
|---|---|

6 Juomat

Aeropress Kahvi - James Hoffman

Maukas aeropress kahvi James Hoffmanin tapaan.

Vinkki: Kahvi ja vesi kannattaa mitata keittövaa'alla, jotta kahvi on joka kerralla samanlaista. Veden lämpötilaa kannattaa hieman laskea (noin 5 astetta), mikäli käytössä on tumma paahtoinen kahvi. Aeropressillä tehty kahvi muistuttaa maultaan hieman espressoa, joten valmista juomaa voi jatkaa hieman kuumalla vedellä, jolloin se vastaa enemmän perinteistä suodatinkahvia.

- | | |
|---|---|
| 1. Jauha haluamasi kahvipavut keskihienoksi | Vasta jauhettua kahvia, 12g
99°C vettä, 200g |
| 2. Laita aeropressiin hautumaan 2 minuutiksi | |
| 3. Kevyesti pyöritä pressiä | |
| 4. Anna hautua vielä 30 sekuntia | |
| 5. Paina pressi kevyesti pohjaan. Noin 30 sekuntia. | |