

# Sisällys

# 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 pul-  
lista tulee kevyempiä, mutta rapeaa kuorta ei synny.*

1. Liota korppujauhot maidossa
2. Sekoita keskenään liha, mausteet ja korppujauhot taikinaksi
3. Pyörittele taikinasta pienehköjä palloja
4. Paista voissa keskisuurella läm-  
mällä

*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.

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1. Raasta porkkanat ja sipulit ja kullota kattilassa  | <b>Porkkanaa</b> , 400g           |
| 2. Siirrä kullotetut vihannekset syryjään   | <b>Sipulia</b> , 2kpl             |
| 3. Ruskista jauheliha kattilassa perusteellisesti   | <b>Naudan jauhelihaa</b> , 800g   |
| 4. Lisää joukkoon tomaattipyre ja sekoita ilman että pyre palaa                               | <b>Tomaattipyrettä</b> , 3rkl     |
| 5. Lisää joukkoon valkoviini ja vihannekset   | <b>Valkoviiniä</b> , 750ml        |
| 6. Lisää tomaattimurska   | <b>Tomaattimurskaa</b> , 1kg      |
| 7. Anna kastikkeen kypsyä pienellä lämmöllä 2 tuntia välillä sekoittaen ettei se pala pohjaan | <b>Oreganoa</b> , 1,5tl           |
| 8. Kahden tunnin jälkeen lisää joukkoon yrtit, suola, pippuri ja balsamiviinietikka           | <b>Timjami</b> , 1,5tl            |
| 9. Anna porista vielä tunti   | <b>Rosmariini</b> , 1,5tl         |
|   | <b>Valkosipulijauhe</b> , 2tl     |
|   | <b>Balsamiviinietikkaa</b> , 2rkl |

## Lasagne

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

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

- |   |   |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
|---|---|---------------------------|------|-----------------|------|---------------------------|------|----------------|-----|------------------------|-----|------------------------|----|-----------------------------|----|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leikkaa lihat sopivan kokoisiksi paloiksi (noin 4 palaa per leike)</li> <li>2. Kuivaa kanat huolellisesti ennen leivittämistä</li> <li>3. Sekoita jauhot, tärkkelys, suola, leivin-, sipuli-, ja valkosipulijauhe keskenään</li> <li>4. Siirrä noin <math>\frac{1}{3}</math> kuivasta taikinasta toiseen astiaan</li> <li>5. Lisää tähän <math>\frac{1}{3}</math> osaan vettä niin että koostumus vastaa lähtytaikinaa</li> <li>6. Lisää märkää taikinaa nyt hieman kuivien aineiden sekaan ja sekoita nostellen</li> <li>7. Sekoita kunnes kuivasta taikinasta muodostuu kevyitä taikina paakkuja. Jos taikina näyttää jauhoiselta lisää hieman märkää taikinaa.</li> <li>8. Leivitä kanat hyvin kevyesti vehnäjauholla</li> <li>9. Leivitä jauhoiset kanat märällä taikinalla</li> <li>10. Lopuksi leivitä kanat paakkuisella kuivataikinalla</li> <li>11. Uppopaista leivitettyt kanat 175°C noin 7 minuuttia, kunnes leivite on asettunut</li> <li>12. Uppopaista kanat uudelleen 190°C noin 5 minuuttia, kunnes kanat ovat kauniin ruskeita</li> </ol> | <table border="0"> <tr><td><b>Kanan paistileike,</b></td><td>800g</td></tr> <tr><td><b>Jauhoja,</b></td><td>350g</td></tr> <tr><td><b>Maissitärkkelystä,</b></td><td>350g</td></tr> <tr><td><b>Suolaa,</b></td><td>15g</td></tr> <tr><td><b>Leivinjauhetta,</b></td><td>10g</td></tr> <tr><td><b>Sipulijauhetta,</b></td><td>8g</td></tr> <tr><td><b>Valkosipulijauhetta,</b></td><td>8g</td></tr> </table> | <b>Kanan paistileike,</b> | 800g | <b>Jauhoja,</b> | 350g | <b>Maissitärkkelystä,</b> | 350g | <b>Suolaa,</b> | 15g | <b>Leivinjauhetta,</b> | 10g | <b>Sipulijauhetta,</b> | 8g | <b>Valkosipulijauhetta,</b> | 8g |
| <b>Kanan paistileike,</b>   | 800g  |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Jauhoja,</b>   | 350g  |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Maissitärkkelystä,</b>   | 350g  |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Suolaa,</b>  | 15g   |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Leivinjauhetta,</b>  | 10g   |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Sipulijauhetta,</b>  | 8g  |                           |      |                 |      |                           |      |                |     |                        |     |                        |    |                             |    |
| <b>Valkosipulijauhetta,</b>   | 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"> <li>1. Sekoita yhteen vesi ja ruokasooda</li> <li>2. Leikkaa kana sopivan kokoisiksi paloiksi</li> <li>3. Ruskista kana keskilämmöllä</li> <li>4. Raasta inkivääri ja valkosipuli ja pieni porkkana</li> <li>5. Poista kana kattilasta ja lisää valkosipulia ja inkivääri</li> <li>6. Ennenkuin pohja palaa lisää joukkoon sipulit ja ruokasoodaneste. Laita kansi päälle ja höyrytä</li> <li>7. Leikkaa juurekset isoiksi paloiksi</li> <li>8. Kun sipuli on höyrytetty sekoita ja anna sipulin karamellisoitua kunnolla</li> <li>9. Lisää raastettu porkkana</li> <li>10. Kun seos on karemmellisoitunut lisää joukkoon curryjauhe ja tomaatti pyree ja anna paahtua</li> <li>11. Ennen kuin seos palaa lisää joukkoon kanaliemi ja sekoita sauvasekoittimella homogeeniseksi</li> <li>12. Raasta omena</li> <li>13. Lisää raastettu omena ja soijakastike</li> <li>14. Lisää kana ja juurekset</li> <li>15. Anna kypsyä välillä sekoittaen ettei kastike pala pohjaan</li> <li>16. Kun koostumus on paksua lisää suklaa</li> <li>17. Anna kypsyä noin tunti</li> </ol> | <p><i>Pohja:</i></p> <p><b>Sipuli</b>, 1 kpl</p> <p><b>Inkivääriä</b>, 15 g</p> <p><b>Valkosipulia</b>, 4 kynttä</p> <p><b>Vettä</b>, 1/2 dl</p> <p><b>Ruokasoodaa</b>, 1/16 rkl</p> <p><b>Pieni porkkana</b>, 1 kpl</p> <p><b>Tomaattipyrettä</b>, 1 rkl</p> <p><b>Suolaa</b>, 1 tl</p> <p><b>Omena</b>, 1 kpl</p> <p><b>Curry jauhetta</b>, 12 g</p> <p><b>Kanalientä</b>, 1/2 dl</p> <p><b>Porkkanaa</b>, 200 g</p> <p><b>Perunaa</b>, 200 g</p> <p><b>Soijakastiketta</b>, 1 rkl</p> <p><b>Tummaa suklaata</b>, 2-palaa</p> |
|--|---|



### **3 Kasvis**

## Tofu

Itsetehty tofu on hauska ja halpa vaihtoehto kaupasta ostetulle tofulle.

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

1. Turvota soijapapuja 1200ml vettä | **Kuivattuja soijapapuja, 300g**  
ainakin 12 tuntia | **Riisiviinietikkaa, 30ml**
2. 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 siivilällä ja huokella kankaala, niin että soijamaito valuu kattilaan ja soijapapujen kuidut (okara) jäävät kankaaseen. Okara on terveellistä ja sitä voi käyttää esimerkiksi vohveleissa.
5. Lämmitä jäljelle jäänyt soijamaito 75°C ja lisää riisiviinietikka tasaisesti maittoon ja sekoita kevyesti
6. Ota maito pois lämmöltä ja anna paakkujen muodostua noin kymmenen minuuttia
7. Siivilöi paakut muottiin ja valuta ylimääräinen neste pois.
8. Anna jäähtyä ja laita tofu kylmään veteen odottamaan käyttöä.

## Falafelit

Falafelit ovat hyviä. Nam

***Vinkki:** Paistoöljy kannattaa puhdistaa ja kerätä talteen*

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

## Pinaattiletut

Nam nam vihreitä lettuja

**Vinkki:** Letut kannattaa tarjoilla puollukoiden ja raejuuston kanssa

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Silppua pinaatti               | <b>Munia</b> , 3 kpl      |
| 2. Riko munat kulhoon             | <b>Maito</b> , 5dl        |
| 3. Sekoita ainekset keskennän     | <b>Vehnäjauhoja</b> , 3dl |
| 4. Anna turvota noin 30 minuuttia | <b>Suolaa</b> , 1 tl      |
| 5. Paista letut                   | <b>Pinaattia</b> , 150g   |
|                                   | <b>Öljyä</b> , 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 linssejä (kuivana)**, 3 dl

**Kookoskermaa**, 2 dl

## **4 Jälkiruoat**

## Kinuskikakku

Allekirjoittaneen suosikki täytekakku

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

- |   |   |  |   |   |  |
|---|---|--|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi</li> <li>2. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja siivilöi ne vaahdon sekaan.</li> <li>3. Sekoita tasaisesti nostellen</li> <li>4. Kaada taikina vuokaan</li> <li>5. Paista kakkupohja 175°C kypsäksi 35-40 min</li> <li>6. Kumoa hieman jäähtynyt kakkupohja</li> <li>7. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan</li> <li>8. Kostuta levyt Jaffalla</li> <li>9. Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi</li> <li>10. Mausta kerma vaniljasokerilla</li> <li>11. Soseuta banaanit haarukalla</li> <li>12. Levitä kakun täyteväleihin ensin banaanisoseutta, sitten marjoja ja lopuksi noin 1 cm:n kerros kermavaahtoa</li> <li>13. Nosta lopuksi kansi paikalleen ja anna kakun vetäytyä jääkaapissa vähintään 1h. Säästä ylimääräinen kermavaahto koristelua varten</li> <li>14. Keitä kermaa ja fariinisokeria kattilassa 5-7 min välillä sekoittaen, ettei seos kuohu yli</li> <li>15. Valuta pisaroita täytekakun päälle.<br/>Jos pisarat imeytyvät ei kinuski ole vielä tarpeeksi sakeaa</li> <li>16. Kun kinuski ei enää imeydy ota kattila pois levyltä ja anna kinuskin hieman jäähtyä</li> <li>17. Kaada jäähtynyt kinuski kakun päälle</li> <li>18. Levitä kinuskikuorrutus pyörittelemällä kakkua hieman</li> <li>19. Levitä ylimääräinen kermavaahto kakun reunoille</li> </ol> | <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><i>Kakkupohja:</i></p> <p><b>Kanamunaa</b>, 4 kpl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1 1/2 dl</p> <p><b>Vehnäjauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Perunajauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Leivinjauhetta</b>, 1 tl</p> </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 10px;"> <p><i>Kostutus:</i></p> <p><b>Jaffaa tai appelsiini mehua</b>, 1 dl</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><i>Täytteet ja vaahto</i></p> <p><b>Banaania</b>, 2 kpl</p> <p><b>Vadelmia tai mansikoita</b>, 200 g</p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 3,3 dl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1,5 rkl</p> <p><b>Vaniljasokeria</b>, 1 tl</p> </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 10px;"> <p><i>Kinuskikuorrutus</i></p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 1,5 dl</p> <p><b>Fariinisokeria</b>, 1,25 dl</p> </td> </tr> </table> | <p><i>Kakkupohja:</i></p> <p><b>Kanamunaa</b>, 4 kpl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1 1/2 dl</p> <p><b>Vehnäjauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Perunajauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Leivinjauhetta</b>, 1 tl</p> | <p><i>Kostutus:</i></p> <p><b>Jaffaa tai appelsiini mehua</b>, 1 dl</p> | <p><i>Täytteet ja vaahto</i></p> <p><b>Banaania</b>, 2 kpl</p> <p><b>Vadelmia tai mansikoita</b>, 200 g</p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 3,3 dl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1,5 rkl</p> <p><b>Vaniljasokeria</b>, 1 tl</p> | <p><i>Kinuskikuorrutus</i></p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 1,5 dl</p> <p><b>Fariinisokeria</b>, 1,25 dl</p> |
| <p><i>Kakkupohja:</i></p> <p><b>Kanamunaa</b>, 4 kpl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1 1/2 dl</p> <p><b>Vehnäjauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Perunajauhoja</b>, 1 dl</p> <p><b>Leivinjauhetta</b>, 1 tl</p>  | <p><i>Kostutus:</i></p> <p><b>Jaffaa tai appelsiini mehua</b>, 1 dl</p>   |  |   |   |  |
| <p><i>Täytteet ja vaahto</i></p> <p><b>Banaania</b>, 2 kpl</p> <p><b>Vadelmia tai mansikoita</b>, 200 g</p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 3,3 dl</p> <p><b>Sokeria</b>, 1,5 rkl</p> <p><b>Vaniljasokeria</b>, 1 tl</p>   | <p><i>Kinuskikuorrutus</i></p> <p><b>Kuohukermaa</b>, 1,5 dl</p> <p><b>Fariinisokeria</b>, 1,25 dl</p>  |  |   |   |  |

## Cinnabonit

### Vinkki:

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 jauhotetulla pinnalla
7. Anna taikinan nousta voidellussa astiassa 1-1,5 tuntia
8. Sekoita yhteen fariinisokeri, muscvado sokeria ja kaneli

### Taikina:

**Jauhoja**, 580g  
**Sokeria**, 110g  
**Suolaa**, 6g  
**Voita(suolaamatonta)**, 85g  
**Täysmaitoa**, 235g  
**Kuivahiivaa**, 7g  
**Kananmunia**, 3 kpl

### Täyte:

**Fariinisokeria**, 225g  
**Muscvado sokeria (vaihtoehtoinen)**, 15g  
**Kanelia**, 17g

9. Kun taikina on noussut kauli se suorakulmion muotoon

### Pullat:

**Voita**, 60g

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

### Kuorrute:

**Tuorejuustoa**, 150g  
**Tomusokeria**, 90g  
**Täysmaitoa**, 50ml  
**Vaniljasokeria**, 8g

16. Vatkaa sulatejuusto tasaiseks
17. Lisää joukkoon tomusokeri ja vaniljasokeri ja sekoita
18. Lisää joukkoo maito ja sekoita
19. Kuorruta jäähtyneet pullat



## Mokkapalat

### *Vinkki:*

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

## Lapin pannukakku

Hieman erikoisempi versio perinteisestä Suomalaisesta pannukakusta

### *Vinkki:*

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Sekoita yhteen maito, sokeri, suoja ja jauhot                  | <b>Maitoa</b> , 7 dl     |
| 2. Lisää kanamunat ja sekoita tasaiseksi                          | <b>Sokeria</b> , 2 dl    |
| 3. Sulata voi suoraan paisto pellille                             | <b>Suolaa</b> , 1 tl     |
| 4. Kaada seos pellille ja paista 225°C kunnes pannukakku on kypsä | <b>Jauhoja</b> , 4 dl    |
|   | <b>Kanamunaa</b> , 4 kpl |
|   | <b>Voita</b> , 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 | <b>Kananmunaa, 2 kpl</b>     |
| 2. Siivilöi sekaan jauhot ja leivinjauhe                  | <b>Maitoa, 4dl</b>           |
| 3. Lisää joukkoon suola ja voi                            | <b>Vehnäjauhoja, 3d</b>      |
| 4. Anna taikinan turvota 15 minuuttia                     | <b>Leivinjauhetta, 0,5tl</b> |
|   | <b>Suolaa, 1tl</b>           |
|   | <b>Sulatettua voita, 30g</b> |
- 
5. Lämmitä vohvelirauta ja voitele voilla
  6. Lisää 1,5 kauhallista taikinaa vohvelirautaan ja paista kunnan vohveli on kullanuskea
  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 tasoittua 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**, 1 1/2 tl  
**Öljyä**, 1/2dl  
**Suolaa**, 1/2 tl  
**Pippuria**, Maun mukaan

## Japanilainen Katsukastike

Maukas dippi kastike kanakatsun kanssa.

### *Vinkki:*

1. Kuori ja raasta valkosipulit sekä inkivääri niin hienoksi, kuin mahdollista
2. Sekoita kaikki ainekset kattilaan
3. Anne sakeutua matalalla lämmöllä 20 minuutin ajan, koko ajan sekoittaen
4. Siirrä kylmään odottamaan käyttöä

**Ketsuppia, 1dl**

**Worchestershire-kastiketta, 1/2dl**

**Sakea, 1/2dl**

**Sokeria, 1/4dl**

**Soijakastiketta, 1 rkl**

**Miriniä, 1/4dl**

**Valkosipuliakynsi, 2 kpl**

**Inkivääriä, 15g**

## **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 kes-<br>kihienoksi    | <b>Vasta jauhettua kahvia, 12g</b><br><b>99°C vettä, 200g</b> |
| 2. Laita aeropressiin hautumaan 2<br>minuutiksi     |   |
| 3. Kevyesti pyöritä pressiä                         |   |
| 4. Anna hautua vielä 30 sekuntia                    |   |
| 5. Paina pressi kevyesti pohjaan. Noin 30 sekuntia. |   |