

Au menu




Lihapullat ruotsalaisittain	6
Caesar kastike	14
Katsutyylinen dippikastike	15
Aeropress Kahvi - James Hoffman	22

Reseptit

Liha

Tässä osassa on reseptejä

Lihapullat ruotsalaisittain

 15 min  15 min  4

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

Ainekset

Naudan jauhelihaa	400 g
Korppujauhoja	25 g
Maitoa	0,5 dl
Cayanne Pippuria	1/4 tl
Sipulijauhetta	1 tl
Valkosipulijauhetta	1 tl
Maustepippuria	1 tl
Muskottipähkinää	1 tl
Suolaa	maun mukaan
Pippuria	maun mukaan

Resepti

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




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

Kana

Kala

Kasvis

Falafelit

 24 h  60 min  4

Falafelit ovat hyviä. Nam

Ainekset

Kuivia kikherneitä	5 dl
Ruokasoodaa	0.5 tl
Persiljaa	3 dl
Tilliä	1 dl
Sipulia	1 kpl
Valkosipulia	8 kynttä
Pippuria	1 rkl
Juustokuminaa	1 rkl
Jauhettua korianteria	1 rkl
Cayenne pippuria	1 tl
Levinjauhetta	1 tl
Seesamin siemeniä	2 rkl

Resepti

- 1** Päivä ennen falafelien tekemistä laita kikherneet ja ruokasooda veteen turpoamaan, niin että herneet peittivät noin 5 cm vedellä. Turpoamisen jälkeen kuivaa herneet.
- 2** Jauha kikherneet, yrtit, sipulit ja mausteet monitoimikoneen terällä hienoksi falafel taikinaksi.
- 3** Peitä taikina ja siirrä jääkaapiin kiinteytymään ainakin tunniksi.
- 4** Juuri ennen paistamista sekoita taikinan joukkoon leivin jauhe 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

Kastikkeet

Caesar kastike

 5 min  5 min  4

Voimakas Caesar kastike on ehdoton osa hyvää caesar salaattia.

Ainekset




Valkosipulia	3 kpl
Sinappia	2 tl
Worcester kastiketta	1 tl
Sitruunan mehua	2 tl
Punaviinietikkaa	1,5 tl
Öljyä	0,5 dl
Suolaa	0,5 tl
Pippuria	maun mukaan

Resepti

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

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.

Katsutyylinen dippikastike

 15 min  15 min  4

Maukas dippi kastike kanakatsun kanssa.

Ainekset

Resepti




Ketsuppia	1 dl	1	Kuori ja raasta valkosipulit sekä inkivääri niin hienoksi, kuin mahdollista
Worchestershire-kastiketta	0.5 dl		
Sakea	0.5 dl	2	Sekoita kaikki ainekset kattilaan
Sokeria	0.25 dl		
Soijakastiketta	1 rkl	3	Anne sakeutua matalalla lämmöllö 20 minuutin ajan, koko ajan sekoittaen
Miriniä	0.25 dl		
Valkosipuliakynsi	2 kpl	4	Siirrä kylmään odottamaan käyttöä
Inkivääriä	Yhtä paljon kuin valkosipulia		

Lisukkeet

Jälkiruuat

Juomat

Aeropress Kahvi - James Hoffman

 1 min  3 min  1

Maukas aeropress kahvi James Hoffmanin tapaan.

Ainekset

Vasta jauhettua kahvia 11 g
99 asteista vettä 200 g

Resepti

- 1** Jauha haluamasi kahvipavut keskihienoksi
- 2** Laita aeropressiin hautumaan 2 minuutiksi
- 3** Kevyesti pyöritä pressiä
- 4** Anna hautua vielä 30 sekuntia
- 5** Paina pressi kevyesti pohjaan. Noin 30 sekuntia.

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.