



BarLaurea

Tämä on BarLaurean korona-ajan keittokirja, johon olemme koonneet BarLaurean henkilökunnan sekä esihenkilöharjoittelijoiden ja LaureanAMK:n lehtoreiden tekemiä reseptejä keväältä 2020. Kaikki reseptit julkaistiin korona-aikana BarLaurean sosiaalisessa mediassa. Kaikki annokset ovat neljälle, jos ei toisin mainita.

Toivottavasti nautit resepteistä!

BarLaurea on Laurea AMK:n Leppävaaran kampuksella sijaitseva living lab-opetusravintola, johon kuuluvat lounasravintola, à la carte ravintola, kahvila, sekä kokous- ja cateringpalvelut.

Toiminnassa ja raaka-aineiden käytössä huomioidaan vuodenajat, lähiruoka ja luomu.



BarLaureassa työskentelevät ravintolapäälikkö Teemu Sirainen, keittiömestari Jarmo Vähä-Savo ja opiskelijoita avustamassa lehtorit Henry Lybäck, Tuula Kuivanen sekä Anikó Lehtinen.

Esihenkilöharjoittelijoina keväällä 2020 ovat toimineet Laura Havasto, Jere Mäkisalo ja Emma Jyrkinen.

www.barlaurea.fi

Lauran porkkanasosekeitto

8 porkkanaa
2 perunaa
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
n. 5 dl vettä
Kasvisliemikuutio
1/2 dl kermaa
Suolaa
Mustapippuria
Chilirouhetta hieman

Pilko sipuli, valkosipuli ja paloittele porkkanat ja peruna. Kuullota sipulia ja valkosipulia hetki öljyssä. Heitä joukkoon perunat ja porkkanat. Anna hetken paistua ja lisää sitten vesi ja kasvisliemikuutio. Anna kiehua kunnes juurekset ovat pehmeitä (n. 20 minuutin ajan). Kaada vesi toiseen kulhoon talteen ja soseuta juurekset. Lisää keitto vettä sen verran, että keiton koostumus pysyy sosemaisena. Lisää mausteet ja kerma vielä lopuksi. Lisää annokseesi vielä raejuustoa tuomaan proteiinia!



Emman ratatouille

1 munakoiso

2 kesäkurpitsa

1 sipuli

4 tomaatti

2 paprika

Kastike:

2 prk (370g+370g) tomaattimurska

2 valkosipulinkynsi

suolaa

pippuria

Sokeria

Yhdistä tomaattimurskaan hienonnettu valkosipuli ja mausta. Kaada n. 20 x 30 cm uunivuokaan pohjalle puolet kastikkeesta. Viipaloi vihannekset ja lado kasvikset limittäin vuokaan. Kaada päälle loput tomaattikastikkeesta. Paista uunissa 200-asteessa noin tunnin ajan. Käytä lisukkeena esim. perunaa.



Teemun grillattua munakoisoa ja couscoussalaattia

Grillattu munakoiso:

2 suurta munakoisoa

250 g fetaa

1 puntti basilikaa

Sitruunan kuorta ja -mehua

Suolaa

Mustapippuria

Viipaloi munakoisot

pituussuunnassa noin 2 cm

paksuiksi viipaleiksi. Suolaa

viipaleet molemmilta puolilta ja

jätä työlaudalle lepäämään (tällä

välin voit valmistaa

couscoussalaatin).

Grillaa munakoisot tai paista

pannulla, grilli toimii tähän

parhaiten. Anna munakoisojen

kypsyä noin 15 minuuttia,

tavoitteena hyvä väri, mutta

mehevä sisältö. Siirrä munakoisot

tarjoiluvadille, mausta

mustapippurilla ja sitruunan

kuorella ja -mehulla. Murusta feta

munakoisojen päälle ja viimeistele

hienonnetulla basilikalla (osan

basilikasta voit jättää

couscoussalaattiin).

Couscoussalaatti:

4 dl couscousia

2 kevätisipulia

2 tomaattia

Basilikaa

Oliiviöljyä

Sitruunan mehua

Suolaa

Mustapippuria

Valmista couscous pakkauksen

ohjeen mukaan, älä keitä. Viipaloi

kevätisipuli ja kuutioi tomaatti.

Sekoita ainekset keskenään,

mausta oliiviöljyllä, sitruunan

mehulla, suolalla ja

mustapippurilla. Viimeistele

salaatti hienonnetulla basilikalla.

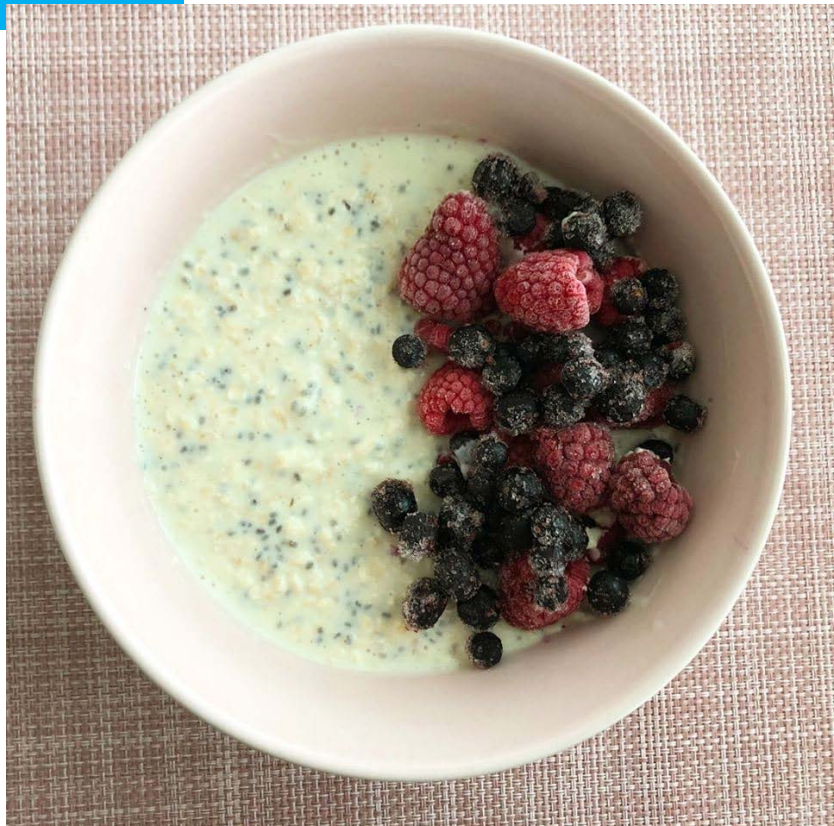
Nauti!



Lauran tuorepuuro (1hlö)

1dl kaurahiutaleita
1dl mantelimaito
1dl soija vanilija jogurtti
1rkl chian-siemen
Marjoja

Sekoita kaurahiutaleet, maito, jogurtti ja chian-siemenet keskenään. Anna vetäytyä vähintään noin parisen tuntia. Helppo tehdä illalla valmiiksi aamupalalle/päivälle välipalaksi. Lisää vielä marjoja, kun puuro on vetäytynyt. Maitoa ja jogurttia voi muuttaa mieleisekseen.





Emman pekoniherkkusienet

10 herkkusientä

1 sipuli

1 chili

Nippu ruohosipulia

Suolaa

Mustapippuria

Oreganoa

20 pekoniivua

Irroita putsattujen sienten kannat. Silppua sipuli, chili ja ruohosipuli. Mausta ja sekoita tuorejuuston mukaan. Täytä sienet tuorejuustotäytteellä ja kääri kaksi pekoniivua yhden sienen ympärille.

Paista grillissä n. 10 minuutin ajan tai uunissa 200-asteessa 20 minuuttia tai kunnes pekoni on kauttaaltaan paahtunut.

Jeren currykana riisillä

700g kanasuikaleet
1 prk punainen currytahna (100g)
1-2 tl inkivääritahnaa
1 punainen paprika
2 porkkanaa
Vihreitä papuja
Kirsikkatomaatteja
2 prk kookosmaitoa tai -kermaa
(4dl)
1 dl vettä
1 kpl kanaliemikuutio
Suolaa & pippuria
Korianteria
Chiliä maun mukaan



Nosta kana huoneenlämpöön viimeistään 30 minuuttia ennen ruuanlaittoa. Laita öljyä pannulle ja kaada punainen currytahna pannulle ja sekoita. Kun currytahna savuaa, lisää kanasuikaleet ja paista. Ota kattilaan vettä ja pistä riisivesi tulille. Lisää pilkotut paprikat, porkkanat ja vihreät pavut ja paista hetki. Lisää kookosmaito tai -kerma, vesi ja kananliemikuutio. Käännä liesi miedolle lämmölle. Heitä riisi veteen ja perään suolaa. Käännä liesi miedolle lämmölle kansi päällä ja anna olla noin 10-15 min. Anna myös currykanan muhia samaan aikaan, jotta kastike sakenee. Lisää mausteet, kirsikkatomaatit ja korianteri

Lauran halloum- kanasalaatti

1pkt (200g) Halloum-juustoa

1pkt (200-300g) kanaa

Rucolaa

Jäävuorisalaattia

Kirsikkatomaatteja

1 kurkku

Valuta halloumista ylimääräinen neste pois ja kuivata vielä talouspaperin tai pyyhkeen sisällä. Viipaloi ja paista halloum-juusto niin, että sen pinta on hieman rusehtava. Paista kana ja mausta oman maun mukaan (vaikka mustapippuria ja valkosipulijauhetta, sillä halloum on erittäin suolasta). Leikkaa vihannekset ja sekoita ne keskenään. Kokoa itsellesi mieleinen annos. Lisäksi salaattiin sopii hyvin jokin öljy- tai balsamico-pohjainen kastike.



Jarmon grillattua broileria ja sitruunarisottoa

4 kpl tomaatti-basilika marinoitua
kananpojan rintafileetä
2 rkl bbq kastiketta

Grillaa kaasugrillissä kansi auki 10 min täydellä teholla ja sitten kansi suljettuna 10 min matalalla lämmöllä. Käyttäessäsi hiiligrilliiä, laita vain vähän hiiliä ja anna hiilten valmistua riittävästi.

SITRUUNARISOTTO

1,5 dl risottoriisiä esim. Carnarolo
1 kpl luomusitruuna
2 rkl oliiviöljy
½ kpl sipuli
1 kpl valkosipulinkynsi
½ dl valkoviiniä
3 dl kanaliientä (fondista tai kuutiosta)
1 dl ruokakermaa
mustapippuria
1 rkl parmesan-raastetta

Huuhdo sitruuna ja lehtikaali.
Hienonna sipuli ja pilko valkosipuli.
Kuullota sipulit öljyssä riisin kanssa.
Älä ruskista. Lisää sekaan valkoviini, sitruunankuori (keltainen osa ja sen jälkeen kanaliemi pikkuhiljaa. Lipuksi lisää ruokakerma, parmesan-raaste ja 1 rkl sitruunamehua. Tarkista maku.

BarLaurea



HAUDUTETTUA LEHTIKAALIA

300 g lehtikaali (luomu)
vesi
2 rkl oliiviöljy
1 rkl voita
½ kpl sipuli
1 kpl valkosipulinkynsi
muskottipähkinä
suola
Mustapippuri

Poista huuhdotuista lehtikaaleista paksu ranka. Suikaloi. Keitä vedessä 5 min. Jäähdytä.
Hienonna sipuli ja valkosipuli.
Kuullota öljyssä ja voissa sipulit.
Lisää kaali sekaan hauduta hetki ja mausta. Sekoita ja tarkista maku.

Emman kermainen katkarapupasta

BarLaurea

Pastaa 4 hlölle

1 sipuli

N. 200 g minitomaatteja

2 dl ruokakermaa

150 g creme fraichea

180 g katkarapuja

2 rkl pinjansiemeniä

Tuoretta chiliä

Suolaa

Mustapippuria

Laita pastat kiehuvaan veteen ja kypsennä ohjeiden mukaan lähes kypsiksi. Kuullota paloiteltu sipuli öljyssä, lisää pinjansiemenet ja hienonnettu chili. Lisää ruokakerma ja creme fraiche ja kuumenna. Kaada sekaan katkaravut ja tomaatit, sekä mausta. Sotke pasta kastikkeeseen sekaan. Nauti heti!





Jarmon herkkulihapullat

1 dl kermaviiliä
½ dl korppujauhoja
1 pss sipulikeittoaines
400 g naudanjauhelihaa
1 kpl kananmuna
½ tl mustapippuria
½ tl maustepippuria

Sekoita korppujauhot, sipulikeitto ja kermaviili keskenään. Lisää mausteet, muna ja jauheliha. Sekoita keskenään ja muotoile lihapulliksi. Paista uunissa 200 asteessa 15 minuuttia tai pannulla kypsäksi.

Teemun hävikkipasta

400 g pastaa

2 sipulia

3 valkosipulin kynttä

1 mieto chili

Oliiviöljyä

Suolaa

Mustapippuria

1 kananmuna

Parmesaania

VINKKI: Voit tehdä pastan samalla menetelmällä ja korvata sipulin, valkosipulin ja chilin muillakin kasviksilla. Pastan sekaan sopivat myös erilaiset lihat, kanat ja kalat.

Laita kattilaan pastan keitinvesi kiehumaan. Tällä välin voit viipaloida sipulin, valkosipulin ja chilin. Kuumenna paistinpannulla oliiviöljyä ja lisää tässä vaiheessa pannulle suola ja mustapippuri, paahda hetki. Lisää tämän jälkeen pannulle sipuli ja chili, pyöritä pannulla. Muutaman minuutin päästä voit lisätä valkosipulin ja samalla pienentää pannun lämpöä. Keitä pasta pakkauksen ohjeiden mukaan. Pastan ollessa kypsää, kaada hieman pastan keitinvettä pannulle ja siivilöi loput vedet pois. Pyöräytä pasta pannulle mukaan, ota pannulta lämpö pois ja lisää pastan sekaan kananmuna. Sekoita hyvin ja raasta mukaan parmesaania. Näin saat kermaisen tuntuman pastaan, vaikka et käytäkään kermää. Maista ja lisää mausteita tarvittaessa. Nauti!



Lauran erittäin helppo kinkkukiusaus

1pss (500g) perunasipuli sekoitus

1ltk (200g) kinkkusuikale

2,5dl kermaa

Aurajuustoa

Mustapippuria

Suolaa

Sekoita ainekset vuokaan ja paista 200 asteessa uunin keskitasolla n. 45-55min.



Jarmon kylmä tomaattikeitto

Noin 6 kpl kypsiä tomaatteja

1 kpl varsisellerin vartta

1 kpl punaista paprikaa

1 kpl kurkkuja kuorittuna

1 rkl sitruunamehu

½ kpl valkosipulinkynsi

½ tl suolaa

½ tl sokeria

Mustapippuria

Laita kaikki aineet kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. anna maun tasoittua muutaman tunnin. Tarjoa alkuruuaksi.

VINKKI: Päälle voi ripotella siemeniä tai yrttejä!



Anikon appelsiinisiiderikanaa ja lämmin fetakarpalosalaatti

Kokonainen kananpoika tai 6 kpl koipia

Marinointiliemi:

4 rkl oliiviöljyä

½ dl kuivaa omenasiideriä

3 rkl sitruunamehua

2 rkl rakeista sinappia

3 rkl ruokosokeria

3 kpl appelsiinia puolitettuna

5-7 oksaa timjamia lehdet nypittynä

Suolaa ja mustapippuria

Persiljaa

Hiero kanaa ympäriinsä kahdella puolikkaalla appelsiinilla ja laita sitten appelsiinipuolikkaat kanan sisään. Yhdistä liemen ainekset, purista joukkoon loppujen appelsiinien mehu. Laita öljyittyyn uunivuokaan kana ja kaada liemi päälle ja annan marinoitua pari tuntia, kääntelevälillä. Paista siten vuussa noin 40 minuuttia 200 asteessa, voit välillä valella kanaa liemellä.

Lämmin parsakaali- ja karpalosalaatti

1 parsakaali

Noin 15 minitomaattia

1 dl kuivattuja karpaloita

1 dl pähkinäsekoitusta

200 g fetajuustoa

3 rkl oliiviöljyä

Suolaa ja pippuria

Paloittele parsakaali ja puolita tomaatit. Laita kulhoon ja pyörittele öljyssä ja leviä uunipellille tasaiseksi kerrokseksi. Paista noin 20 minuuttia 180 asteessa. Lisää sitten karpalot, pähkinät ja feta, paista vielä noin 5-7 minuuttia. Tarjoa heti siiderikanan ja rapeakuorisen leivän kera.





Emman paistettu riisi

4 dl keitettyä riisiä

1 kana tai kasvisliemikuutio

n. 2 dl pakastevihanneksia tai muita tuoreita itse pilkottuja kasviksia (porkkanaa, paprikaa, kesäkurpitsaa, parsakaalia, sipulia)

n. 2 dl katkarapuja

3 kananmunaa

2 rkl soijaa

suolaa

raastettua inkivääriä

limetti

Keitä 4 dl riisiä kypsäksi vedessä, johon on lisätty kasvis- tai kanaliemikuutio. Paista pannulla ensin katkarapuja ja lisää sitten kasvikset mukaan. Raasta reilun sentin verran tuoretta inkivääriä mukaan pannulle. Kaada valmis riisi joukkoon, sekä lisää soija ja ripaus suolaa. Anna riisin ruskistua pannulla. Riko kananmunat ja sekoita ruuan mukaan kokkelimaiseksi. Purista päälle hieman limen mehua.

Emman tonnikalapiirakka

Taikina:

200g (1prk) kermaviiliä
1 kananmuna
3 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
riipaus suolaa

Sekoita kermaviili ja kananmunat, yhdistä jauhot ensin keskenään ja lisää sitten taikinaan. Painele hyvin voideltuun piirakkavuokaan.

Täyte;

200 g (1prk) kermaviiliä
2 kananmunaa
2 prk tonnikalaa
1 sipuli
suolaa
mustapippuria
Päälle;
juustoraastetta
kirsikkatomaatteja



Hienonna sipuli ja valuta tonnikaloista ylimääräinen neste pois. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta. Lisää seos vuokaan ja lisää juustoraastetta, sekä kirsikkatomaatteja päälle. Paista 200 °C noin puoli tuntia. Anna jäähtyä ennen nauttimista.

Jarmon sinappisilakat

1 kg silakkafileitä nahattomia

ETIKKALIEMI:

1,5 l vettä

2 dl etikkaa

30 g merisuolaa

KASTIKE:

50 g sokeria

100 g sinappia (Turun)

0,5 dl valkoviinietikkaa

0,5 tl suolaa

0,5 kpl valkosipulinkynsi

½ sitruunan mehu

1 tl rouhittua mustapippuria

1 dl vettä

3,5 dl öljyä

2 tippaa Tabascoa

1 rkl leikattua tilliä



Valmista sinappikastike laitamalla kaikki muut aineet, paitsi öljy ja tilli kapeaan kannuun ja ajamalla se sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää öljy nauhana sekaan. Lisää tilli. Anna marinoitua vähintään 1 vrk.

Valmista etikkaliemi ja liota nahattomia silakkafileitä 3- 4 tuntia, sekoita välillä. Valuta hyvin ja laita marinoitumaan sinappikastikkeeseen.

Teemun perunasalaatti

400 g perunaa
100 g pikkelöityä punasipulia
0,5 dl oliiviöljyä
Suolaa
Mustapippuria
Tuoretta ruohosipulia
Pikkelöityä punasipulia:
1 kpl punasipuli
0,5 dl väkiviinaetikkaa
1 dl vettä
40 g sokeria
Suolaa



Viipaloi punasipuli ja siirrä se astiaan, jossa haluat sitä säilyttää. Mittaa kattilaan 0,5 dl väkiviinaetikkaa, 1 dl vettä ja 40 grammaa sokeria. Kiehauta seos ja kaada sipulien päälle. Anna tekeytyä vähintään 30 minuuttia, tämän voit hyvin tehdä jo edellisenä päivänä. Sipuli säilyy pikkeliliemessä pitkään, joten näiden syömisen kanssa ei ole kiire. Pese ja keitä perunat kypsiksi, anna jäähtyä. Leikkaa perunat reiluiksi kuutioiksi, lisää pikkelöidyt punasipulit, suola, mustapippuri ja oliiviöljy. Sekoita ja tarkista maku. Hienonna ruohosipuli ja koristele perunasalaatti ruohosipulilla. Nauti!

Jarmon maustepaahdettua lohta ja sitruunaruohokastiketta



4 x 140 g lohi, mausteseos
240 g sitruunaruohokastiketta
150 g vihannesnuudelia

MAUSTESEOS, LOHI

½ tl paprikajauhe

½ tl inkivääri

½ tl korianteri

1/3 tl valkopippuri

1/3 tl chilijauhe

1,5 tl suola

SITRUUNARUOHOKASTIKE

2 dl ruokajogurttia

1 tl sitruunaruohotahna

1 tl limemehu

2 rkl lehtipersiljaa

1 rkl hunaja

suolaa ja mustapippuria

VIHANNESNUUDELI

200 g kokojyvänuudeli, raaka

20 g purjosuikale

20 g porkkanasuikale

1 rkl kalakastike

1 rkl soijakastike, mielellään
makea

40 g korianteri;

suola, mustapippuri

Valmista kastike; sekoita kaikki aineet keskenään. Tosin joku valmis sitruunainen sekoitus voisi myös sopia. Suikaloi vihannekset. Keitä nuudelit paketin ohjeen mukaan. Sekoita mausteet keskenään. Paista kalat pannulla levy 7(1-9) ja käännä 4 min kuluttua. Samanaikaisesti ”wokkaa” paista nopeasti vihannekset, lisää nuudelit. Maista ja mausta. Tarjoile.

Jeren chili&teriyaki-kanavartaat, merisuolatut vihreät herneet ja lempiolut

600-700 g kanafilee (ohut- tai sisäfilee, molemmat käy)
1 dl soijaa
1 dl Miriniä (riisiviiniä)
1 rkl hunajaa tai ruskeaa sokeria
1/2 rkl inkivääriä
2-3 kynttä valkosipulia
1 kpl hienonnettua tuoretta chiliä
½ tl pippuria
1 tl merisuolaa
Vihreitä herneitä tai edamamepapuja jos löytyy
Lempiolut (jääkylmä)



Sekoita teriyakikanan ainekset keskenään kulhossa ja lisää paloittelut kanasuikaleet joukkoon. Sekoita ja anna maustua jääkaapissa noin 30 min. Pistä varrastikut veteen siksi aikaa likoamaan.

Keitä vihreät herneet tai edamamepavut kattilassa noin 3-5 min. Kaada kulhoon, lisää merisuolaa päälle ja anna jäähtyä. Uuni päälle 225 asteeseen. 30 minuutin jälkeen pistä kanasuikaleet vartaisiin ja uuniin 20 minuutiksi. 10 minuutin välein kostuta kanavartaita jäljelle jääneellä teriyaki-kastikkeella. Ota kanavartaat uunista, tarjoa ne herneiden tai edamamepapujen kera. Ota lempiolut ja nauti tästä mainiosta iltapalasta sen äärellä!

Lauran kanafajita-quesadilla

1/2 punainen paprika
1/2 keltainen paprika
1/2 vihreä paprika
1/2 sipulia
300 g kanaa suikaleina
Tortillapohjia
Meksikolainen
juustosekoitus tai
cheddar-
mozzarellajuusto sekoitus
Fajita-mausteseos

Guacamole:
3 avokadoa
1 valkosipulinkynsi
1 tomaatti
Mustapippuria
Chilirouhetta
1/2 lime mehu
Suolaa

BarLaurea



Pilko paprikat, sekä sipulit ja laita pannulle paistumaan. Kun paprikat alkavat pehmetä, lisää kanasuikaleet pannulle ja paista kana kypsäksi. Lisää kanaan ja paprika sekoitukseen fajita-mausteseos. Laita tortillawrapin päälle juustoa ja kanapaprikaseos, jonka jälkeen taita puoliksi. Paista pannulla miedolla lämmöllä, jotta juusto sulaa ja tortilla wrap saa hieman väriä.

Tee quacamole leikkaamalla avokadot puoliksi ja poista avokadojen kivi. Purista avokadoista sisältö kulhoon ja murskaa haarukkaa käyttäen. Leikkaa tomaatti pieniksi paloiksi ja sekoita avokadojen joukkoon. Purista valkosipulin kynsi mukaan ja puolikkaasta limestä mehu. Lisää hieman chilijauhetta/rouhetta, suolaa ja mustapippuria.

Anikon porkkanafetapasta

Porkkanapesto

5 porkkanaa

1,5 dl oliiviöljyä

Suolaa

Kuivattua timjamia

Mustapippuria

Lisäksi

1 pkt fetaa

Pastaa



Kuori ja paloittele porkkanat. Laita uunipellille leivinpaperin päälle ja pyörittele öljyssä. Paahda 220-asteessa kunnes paahtuvat ja pehmenevät(noin 20 min). Ota uunista ja anna jäähtyä. Laita kulhoon kaikki ainesosat ja aja sauvasekoittimella rakeiseksi. Keitä pasta ja huuhtelee se. Sekoita porkkanapesto pastaan ja pyöräytä kuumalla levyllä kattilassa muutaman minuutin ajan. Murenna joukkoon feta ja laita tarjolle.

Henkan kanapyttipannu

400 g kanan paisti/rintafile/koipi
suikale 400 g
10 kpl peruna
1 kpl sipuli
1 kpl omena
4 kpl kananmuna
0,5 dl öljyä
1,5 rkl curry
Suola 5 g (noin 1 teelusikka)
Mustapippuri
½ Lime
10 oksaa timjamia
hienonnettuna)



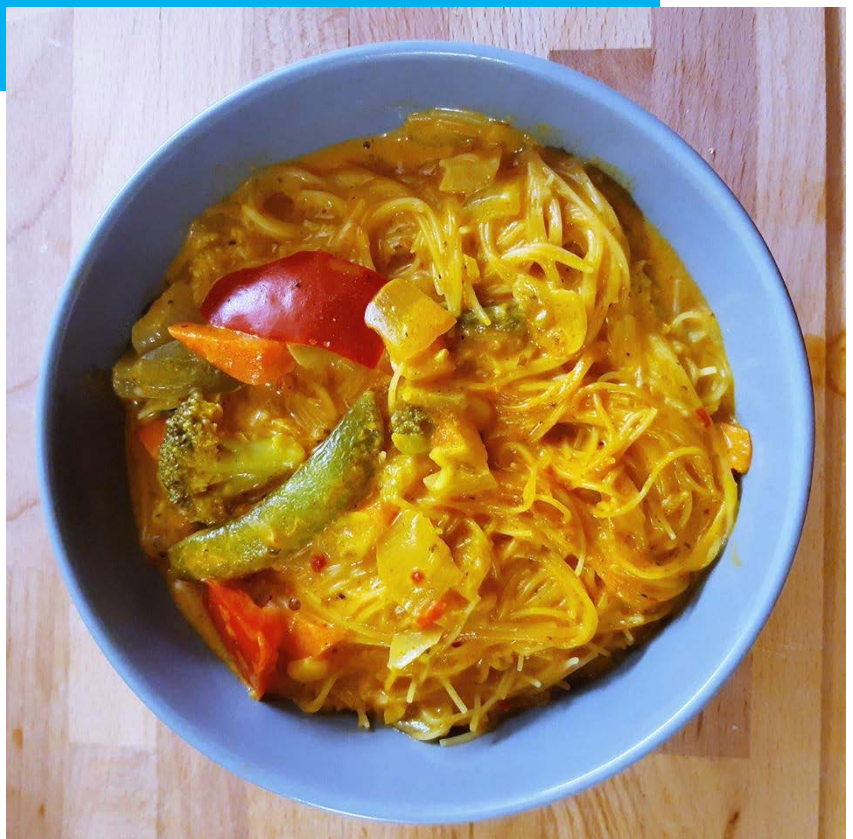
Lisää öljyä pannulle ja ruskista kanasuikaleet. Pilko perunat ja omena noin 1x1 cm kuutioiksi. Hienonna sipuli.

Lisää öljyä pannulle ja kuullota currymaustetta noin 3 minuuttia, ja lisää pilkotut vihannekset. Sekoita kunnolla. Yhdistä vihannekset ja kanasuikaleet ja mausta lopuilla mausteilla. Sekoita kunnolla. Paista kananmuna haluaamasi kypsyyteen. Annostele kaunis annos ja koristele timjamilla.

Emman kasvis-nuudeliwokki

1 sipuli
3 valkosipulinkynttä
450g (1ps) wok-vihanneksia
350g (1prk) Tikka Masala –kastiketta
400g (1tlk) kookosmaitoa
180g (2ps) nuudeleita
Curryjauhetta
Suolaa
Pippuria

Ruskista ensin sipulit, sekä lisää jäiset vihannekset pannulle ja paista kunnes ne ovat sulia. Lisää kastike, kookosmaito ja mausteet. Kuumenna ja lisää nuudelit, sekä tarvittaessa vettä.



Teemun grillattua kukkakaalia ja parsa-sitruunarisottoa

4 dl risottoriisiä
1-1,5 l kanalientä
2 pientä sipulia
3 valkosipulin kynttä
1 sitruuna
250 g vihreää parsaa
100 g parmesaania
3 rkl voita
Suolaa
Jauhettua mustapippuria
1 kpl kukkakaali
Oliiviöljyä

Leikkaa kukkakaalista noin kahden sentin paksuisia ”pihvejä”. Joudut käyttämään tähän tarkoitukseen kukkakaalin keskiosaa, joten valitse kaupasta riittävän suuri kukkakaali. Loput kukkakaalista voit käyttää myöhemmin, esimerkiksi seuraavan päivän kukkakaalikeitossa. Ripottele kukkakaalipihvien päälle oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria. Grillaa tai paahda kukkakaalit uunissa (voit myös käyttää risottoon menevät parsat grillissä). Jos valmistat kukkakaalit uunissa, niin lämpöä uunissa saa olla aluksi 200-astetta. Kukkakaalien saadessa väriä voit tiputtaa uunin lämmön 150-asteeseen. Kukkakaalit voivat ottaa reilusti väriä, mutta niihin saa jäädä purutuntumaa. Kukkakaalien ollessa uunissa, voit aloittaa risoton valmistamisen. Hienonna sipulit ja valkosipulit.



BarLaurea

Napsauta parsoista kannat pois ja paloittele noin neljään osaan. Kuumenna kanaliemi kiehuvaaksi, voit käyttää tähän tarkoitukseen esimerkiksi kanaliemikuutioita (noudata pakkauksen ohjeita). Lisää kattilan pohjalle reilusti oliiviöljyä, kuumenna ja lisää risottoriisit kattilaan. Pyörittele riisejä öljyssä mieluiten kumisella nuolijalla, et halua rikkoo riisin rakennetta. Lisää sipulit ja valkosipulit. Vältä ruskistamista, riisijyvien tulee olla läpikuultavia. Tämän jälkeen lisää kattilaan kanalientä niin, että riisit peittyvät. Laske lieden lämpötilaa siten, että neste poreilee, mutta ei kiehu aggressiivisesti. Mausta sitruunan mehulla ja -kuorella. Kypsennä riisiä noin 18 minuuttia siten, että sekoitat koko ajan ja lisäät nestettä hiljalleen. Aina, kun neste meinaa haihtua kokonaan, lisää nestettä siten, että riisit peittyvät. Lisää parsat risottoon noin viisi minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä (jos grillasit parsat, niin lisää ne silloin vasta muutamaa minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä). Mausta suolalla ja mustapippurilla. Viimeistele parmesaanilla ja voilla. Risoton tulee olla hieman juoksevaa, ei liian laihaa, mutta ei myöskään liian paksua. Annostele risotto lautasille välittömästi ja nosta kukkakaalit risoton päälle. Nauti!

Lauran meksikolainen jauhelihasalaatti

1 kurkku
2 tomaattia
1 punainen paprika
1 avokado
Jalopenoja
Jäävuorisalaattia
300 g jauheliha
Taco-mausteseos
Kastike:
1prk (200g) kermaviili
2tl Sriracha-kastike
1tl sweet chili kastike
Mustapippuria
Valkosipulijauhetta



Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja pistä se maustumaan jääkaappiin. Voit säätää kastikkeen tulisuutta lisäämällä tai laittamalla vähemmän chilikastikkeita.

Paista jauheliha ja lisää siihen taco mausteseos. Leikkaa vihannekset ja sekoita keskenään. Kokoa itsellesi mieleinen annos ja viimeistele se nacho-sipseillä.

Jeren valkosipuliravut

500 g isoja rapuja
6-8 isoa kynttä valkosipulia
3 rkl oliiviöljyä
1 kpl tuore chili tai 1-3 tl
chilihiutaleita
Suolaa
4 nokareta voita 4
3rkl sitruunamehua tai limeä
1 rkl kaprislientä
Tuoretta persiljaa



Sulata ravut pussissa kädenlämpöisessä vedessä(noin 20min). Pilko valkosipuli, persilja ja chili sillä aikaa pieneksi silpuksi.

Kuumenna pannu ja kaada oliiviöljy pannulle. Lisää ravut kun oliiviöljy alkaa hieman savuttaa(ole varovainen, ettei öljy syty palamaan). Anna paistua noin 1 min, lisää suola ja sen jälkeen käännä ravut ja anna olla toinen minuutti. Lisää valkosipuli ja sekoita noin minuutin ajan kokoajan kääntäen rapuja. Lisää sitruunamehu ja kaprisliemi, 2 nokareta voita, chili ja persiljat. Paista kunnes voi on kunnolla sulanut ja lisää loput voi nokareet. Siirrä ravut sivuun ja paista loppulämmöllä leivät valkosipulirapuliemessä (jos lientä on vähän, lisää hieman vettä). Nauti heti!

Emman pinaatti – perunamunakas

2 kpl perunaa (yleisperuna/keltainen)

1 kpl pieni sipuli

1 valkosipulinkynsi

3 kananmunaa

Lehtipinaattia

Suolaa

Mustapippuria

Hienonna sipulit ja leikkaa perunat ohuiksi viipaleiksi. Paista pannulla öljyssä noin 15 min tai pidempään kunnes perunat ovat kypsiä. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Lisää lehtipinaattia oman maun mukaan ja kuumenna vielä hetki. Vatkaa munat rikki erillisessä kulhossa ja lisää pannulle. Paista kunnes munamassa on hyytynyt.



Lauran avokadospaghetti

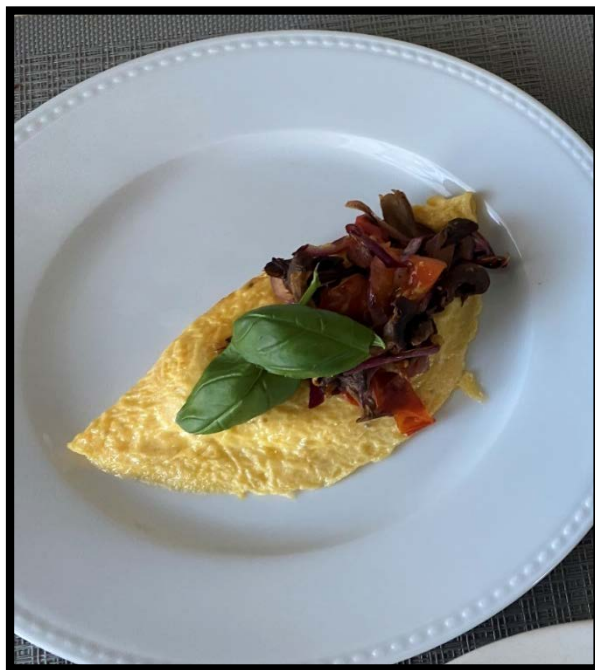
3 avokadoa
2 rkl limemehu (tuorepuristettu)
0,5 dl suolainen vesi (spaghetin keittovesi)
2 valkosipulikynsi
hieman mustapippuria
hieman chilijauhetta
1tl oliiviöljy
parmesan juusto

Keitä spaghetti todella suolaisessa vedessä. Ota keittovedestä talteen 0,5dl vettä. Leikkaa ja muussaa tuoreet avokadot. Purista valkosipuli joukkoon. Lisää joukkoon limemehu, mustapippuri ja chilijauhetta (oman maun mukaan). Lisää vesi ja öljy myös tämän jälkeen. Jotta annoksesta saadaan vielä parempi, lisää päälle parmesanjuustoa ja nauti!



Henkan munakas

4 kpl kananmuna
2 kpl tomaatti
1 kpl punasipuli
3 rkl sieni (esim.kuivattu
suppilovahvero)
Suolaa hyppysellinen
Valkopippuri hyppysellinen
2 rkl basilika
1 rkl öljyä
1,5 rkl vesi



Leikkaa suikaleita punasipulista ja kuutioi tomaatti. Riko kananmunat sekoitusastiaan ja lisää tilkka vettä, hyppysellinen suolaa ja valkopippuria. Vatkaa varovasti kananmunien rakenne rikki. Laita öljyä pannulle ja kuullota vihannekset ja sienet noin 4 minuuttia.

Laita öljyä pannulle ja laita munamassa paistinpannulle niin, että se peittää kokonaan pannun pohjan. Avusta lastan avulla massaa kypsymään tasaisesti. Paista noin 1 minuutti ja annostele munakas lautaselle. Lisää kasvis-sienilisuke munakkaan päälle. Annostele kaunis annos ja koristele basilikalla.

VINKKI: Munakasmassaan saa paremman kuohkeuden, jos sekoitat sen vain haarukan avulla varovasti rikki. Veden tilalla voit käyttää esim. kermaa lisäämään rakenteeseen kuohkeutta ja makuun pyöreyttä.

Anikon siskonmakkara-ramenkeitto

2 l kanalientä tai kasvislientä
2 dl sokeriherneitä
1 kpl paprika ohueksi siivutettuna
2 kpl porkkanaa ohueksi siivutettuna
200 g siskonmakkaroita
Sriracha-kastiketta (tai muuta tulista kastiketta)
2 avokadoa puolitettuna ja siivutettuna
1 pssilmakuivattuja nuudeleita
Korianteria

Lämmitä tai valmista kana- tai kasvisliemi ja sen kuumentuessa leikkaa vihannekset suikaleiksi. Lämmitä öljyä paistinpannussa ja puserra siskonmakkaroita pieninä palloina paistinpannulle, paista makkarapalloihin kunnon paistopinta, laita mukaan hieman tulista kastiketta ja anna pallojen maustua. Laita nuudelit kuumaan liemeen hetkeksi.

Kasaa suurien laakeiden kulhojen pohjalle sokeriherneitä, paprika- ja porkkanasuikaleita. Kaada kuuma liemi nuudeleineen päälle. Laita päällimmäiseksi siskonmakkarapalleroita ja avokadosiivuja. Viimeistele korianterilla.



Lauran vegaaninen ”kala”keitto

1 pkt kylmäsavutofu
6 perunaa
2 porkkanaa
1 sipuli
2 valkosipulinkynsi
1-2 kala- tai kasvisliemikuutio
(kasvisliemellä kokonaan
vegaaninen)
8 dl vettä
2,5 dl kaurakerma
purjoa
tilliä
suolaa
mustapippuria
oliiviöljy (tai vastaava)



Paista sipulia ja valkosipulia kattilassa hetken aikaa. Lisää vesi, pilkotut perunat, kala- tai kasvisliemikuutio, suola ja pippuri. Kun vesi on kiehuva, lisää porkkanatkin kattilaan. Pilko tofu kuutioiksi ja paista se kuumalla pannulla. Lisää hieman öljyä vasta kun tofu on saanut väriä pintaan. Kun porkkanat ja perunat on kypsynyt, niin lisää keiton joukkoon kaurakerma, tofu, purjo ja tilli. Anna hetken vielä kiehahtaa.

Jarmon perinteinen clubileipä 2:lle

6 viipaletta vuokaleipää
4 rkl sinappimajoneesia (1 dl
majoneesia, 1 rkl Dijon-sinappia)
2 kpl tomaattia
2 kpl salaatinlehtiä
(sipulirenkaita)
4 viipaletta pekonia
2 kpl broilerin rintafilee (jos iso
niin 1 riittää),
suolaa, mustapippuria, paprikaa,
chiliä, öljyä
4 kpl suolakurkkuviipaleita



Paista broileri pannulla kypsäksi, eilinen broileri on oikein mainiota. Anna jäähtyä. Valmista majoneesi.

Paista pekoni. Viipaloi tomaatit. Leikkaa broileri viipaleiksi. Leikkaa sipulirenkaat. Paahda vuokaleivät.

Kokoa leipä; leipä, majoneesi, salaatti, pekoni, sipuli, leipä, majoneesi, suolakurkkuviipaleet, broileri, majoneesi, leipä. Muista laittaa majoneesia ylimmän leivän alapinnalle. Tarvitset 2 cocktailtikkua ja sitten leikkaat kolmioiksi.

Jeren kermainen parmesanpasta

400 g kanasuikaleita

1 kpl sipulia

400 g munapastaa

400 g paseerattu tomaattia

1-2 dl kermaa

1 tl suolaa ja 3 tl mustapippuria, tai oman maun mukaan

1 dl parmesaania sekä lopuksi myös päälle ripotellen

Tuoretta basilikaa

Muutama minitomaatti

Hienonna sipuli. Laita pastavesi kiehumaan. Kuumenna öljy pannussa. Lisää broileri ja sipuli. Paista muutama minuutti, kunnes ruskistunut. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää paseerattu tomaatti. Anna kastikkeen hautua pastan keittämisen ajan. Hienonna basilika kastikkeeseen. Lisää kermaa sekä parmesaani. Valuta pasta ja laita takaisin kattilaan. Kääntelee kastike joukkoon ja anna pastan hautua kannen alla pari minuuttia. Koristele annokset basilikalla, parmesaanilla ja minitomaateilla.



Emman appelsiinirahka

2 dl kuohukerma
1 prk maustamaton rahka
1 appelsiini
sitruunamehua
sokeria

Vaahdota kuohukerma ja sekoita rahka mukaan. Lisää sokeria, sitruunamehu ja pieniksi paloittelut appelsiinin palat mukaan. Tasaisemman koostumuksen saa esim. laittamalla appelsiinin sijaan valutettua ananasmurskaa.



Jarmon graavilohi hovimestarinkastikkeella

Graavaus:

700 g lohifilee, mieluummin
"paksummasta" päästä fileetä
3/4 dl karkeaa merisuolaa
1 dl sokeria
1 tl rouhittua valkopippuria
½ ruukkua tilliä leikattuna

Ripota suolaa vuoaan pohjalle ja laita lohi pala nahkapuoli alaspäin vuokaan. Ripota suola ja sokeri kalan pinnalle, samoin murskattu valkopippuri ja leikattu tilli. Laita päälle kelmu. Anna graavaantua 1 vrk. Käännä välillä. Sokeri pitää pinnan pehmeänä ja suola imeytyy paremmin, jos käytät hienoa merisuolaa, pinnasta tulee kova, suola sulaa liian nopeasti ja valuu pinnalta pois. Leikkaa kalasta graavauksen jälkeen ohuita viipaleita terävällä veitsellä juuri ennen tarjoilua.



Hovimestarinkastike:

1 rkl sinappia
1 tl Dijon-sinappia
1 rkl sokeria
1 tl valkoviinietikkaa
1,5 dl rypsiöljy
1tl vesi
ripaus suolaa, valkopippuria
1 rkl leikattua tilliä

Laita sinapit, sokeri ja etikka kulhoon. Vispaa sekaan ohuena nauhana öljy. Lisää tilkka vettä, suola ja pippuri. Lisää tilli. Tarjoa hovimestarinkastike viipaloidun graavilohen kera.

Juomasuositus: Vaalea saksalaistyylinen vehnäolut, mineraalinen riesling-valkoviini tai makea omenasiideri

Emman sieniohrarisotto

1 l vettä
1-2 tl suolaa
2 dl esikypsytettyjä kokonaisia
ohrasuurimoita
100 g herkkusieniä
1 sipuli
1 rkl voita
50 g ranskankermaa
1 dl kuivaa valkoviiniä
N. ½ pnt tuoretta basilikaa
Suolaa
Pippuria
Sitruunaa

Kiehauta vesi. Lisää suola sekä ohrasuurimot. Anna kiehua lähes kypsiksi n. 30 min. Paista viipaloidut sienet sipulin kera voissa. Huuhtelee kypsennetyt ohrasuurimot ja valuta vesi pois. Lisää pannulle. Lisää ranskankerma ja valkoviini. Mausta. Paista, kunnes ylimääräinen neste on haihtunut ja lisää hienonnettu basilika ja purista hieman sitruunamehua päälle.



Jeren tuliset kanasiivet

1 dl soijaa
5-6 valkosipulinkynttä,
hienonnettuna
1 rkl raastettua inkivääriä
2 rkl ruskeaa sokeria
2 rkl Mirin- riisiviini
1 rkl seesamsiemenöljyä
2 rkl hunajaa
Chiliä oman maun mukaan (2 tl
tulee mukavan tulista)
Seesaminsiemeniä (onnistuu
ilmankin)
Ruohosipulia/purjosipulia,
hienonnettuna



Tee kastike lisäämällä kaikki muut kippoon paitsi seesaminsiemenet ja hienonnettu purjosipuli. Pistä uuni päälle 200-225 asteeseen. Lisää kanansiivet ja sekoita hyvin, anna olla kipossa sen aikaa, kunnes uuni lämpeää. Levitä kanankoivet pellille leivinpaperinpäälle ja pistä uuniin.

Paista kanansiipiä 20-30 min. Kun puolet ajasta on kulunut niin sivele kanansiipien pinnalle jäljelle jäänyttä kastiketta. Lopuksi lisää seesaminsiemeniä (jos sinulla on) ja hienonnettua purjosipulia päälle. Tarjotaan kylmän suosikkioluen kanssa.

FLOWN BLINIT JA KIRJOLOHENMÄTIÄ

Pieniä blinejä noin 20 kpl

1,5 dl maitoa

10 g hiivaa

1 dl tattarijauhoja

1 dl vehnä jauhoja

½ pulloa lager-olutta

½ tl suolaa

½ dl voisulaa

1- 1½ dl vehnä jauhoja

2 kpl keltuaisia

4 kpl valkuaisia

Lämmitä maito 37°C ja mureenna hiiva sekaan. Lisää saman verran tattari- ja vehnä jauhoja sekaan (saa olla sakeahko). Anna käydä yön yli lämpimässä.

Seuraavana päivänä lisää olut, suola, voisula, vehnä jauhot ja keltuaiset. Anna käydä hetki ja lisää vaahdotetut valkuaiset.

Paista pannulla voissa n. 1 cm paksuja 7 cm leveitä blinejä.

Paista molemmin puolin kaksi kertaa, niin saat rapeita blinejä.

Blinit tulee tarjota hyvin kuumina ja mielellään suoraan pannulta tai lämmittää esille uunissa.



Lisäkkeet:

Blinien seurana tarjotaan smetanaa, hienonnettua sipulia ja mätää (muikun, mateen, kirjolohen, siian tai kaviaaria). Itse en pidä raa'asta sipulista, joten kuvassa 2 reilua sipulia on leikattu hienoksi ja sekaan on laitettu ripaus suolaa ja ½ dl punaviinietikkaa ja annettu marinoitua seuraavaan päivään.

Mätää varaisin 30-50 g ruokailijaa kohti, riippuen onko alku -vai pääruoka.

Blinit ovat talviajan ruokaa ja seuraksi sopivat myös hyvin sienisalaatin, sillin tai graavikalan kanssa. Blinit kestävät kohtuullisesti pakastamisen, ne vain pitää paistaa uudelleen pakastamisen jälkeen. Blinien paisto onnistuu parhaiten valurautapannulla, pienellä blinipannulla tai lettupannulla. Monet pitävät pieniä blinejä parempana koska ne ovat rapeampia."

Lauran soija- valkopapupasta

Täysjyväspagettia

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

1dl soijarouhe

2dl vettä

1prk (420g) valkoisia papuja

tomaattikastikkeessa

2,5 dl tomaattimurska

1dl kaurakerma

1 tl paprika savustettu

1 tl paprika

1 tl canjunmauste

1 tl mustapippuri

Hieman suolaa



Laita vesikiehumaan, spagettia varten.

Ruskista sipuli ja valkosipuli. Lisää joukkoon

1dl soijarouhetta. Turvottaaksesi

soijarouheen, lisää joukkoon n. 2dl vettä.

Kun soijarouhe on turvonnutta, lisää

joukkoon valkoiset pavut

tomaattikastikkeessa. Kun valkoiset pavut on

lisätty, lisää tomaattimurska ja mausteet.

Lisää lopuksi kerma vielä joukkoon.

Annoksen päälle voi laittaa vielä hieman

juustoraastetta täydentämään ruokaa.

Teemun paahdettua lohta ja salaattia

500 g lohta

1 pss salaattisekoitusta

1 kurkku

4 tomaattia

1 pieni meloni

Noin 1 dl pikkelöityä punasipulia

2/3 dl sitrusvinegretteä

Suolaa

Mustapippuria

Rypsiöljyä paistamiseen

Pikkelöityä punasipulia:

1 kpl punasipuli

1/2 dl väkiviinaetikkaa

1 dl vettä

2 rkl sokeria

Suolaa

Viipaloi punasipuli ja siirrä se astiaan, jossa haluat sitä säilyttää. Mittaa kattilaan 0,5 dl väkiviinaetikkaa, 1 dl vettä ja sokeria. Kiehauta seos ja kaada sipulien päälle. Anna tekeytyä vähintään 30 minuuttia, tämän voit hyvin tehdä jo edellisenä päivänä. Sipuli säilyy pikkeliliemessä pitkään, joten näiden syömisen kanssa ei ole kiire!

Sitrusvinegrette:

1 kpl sitruuna

3 rkl oliiviöljyä

3 rkl rypsiöljyä

Suolaa

Mustapippuria



Sekoita astiassa oliiviöljy, rypsiöljy, sitruunan mehua ja -kuorta. Tarkista sitruunan määrä, noin puolikkaan sitruunan mehu ja -kuori riittävät. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Laita muiden valmistelujen ajaksi jääkaappiin odottamaan tarjoilua.

Aseta uuni 150 -asteeseen (kiertoilma tai normaali). Leikkaa lohi tarvittaessa annospaloiksi. Varmista, että lohifilee on ruodoton.

Paahda lohta rypsiöljyn kanssa paistinpannulla nahkapuoli alaspäin, mausta suolalla ja mustapippurilla. Siirrä lohet uuniin ja paista niitä noin kymmenen minuuttia. Jos sinulla on paistomittari käytössä, niin hyvä sisälämpötila lohella on 53 astetta. Tällöin lohi ei ole sisältä punaista, mutta kala on edelleen mehevä. Kuutioi kurkku ja meloni, leikkaa tomaatista kannat pois ja lohkoa tomaatit. Pese salaatti tarvittaessa ja kuivaa hyvin.

Kokoa lautasen pohjalle ensin salaatti ja sitten kurkku, tomaatti, meloni ja sipuli. Lohen voit nostaa salaatin päälle, nahkapuoli ylöspäin. Viimeistele sitrusvinegretellä ja nauti!

Emman linssikeitto

1 pieni sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 dl punaisia kuivattuja linssejä
2 dl ruokakermaa
1 prk (370g) tomaattimurskaa
2 dl vettä
2 tl juustokuminaa
2 tl inkivääriä
Ripaus suolaa ja mustapippuria

Huuhtele linssejä lävikössä tai anna niiden ensin liota kylmässä vedessä nopeuttaen niiden kypsymistä. Kuullota hienonnetut sipulit ja valkosipulit öljyssä. Lisää ruokakerma, tomaattimurska, vesi ja linssit kattilaan. Lisää mausteet ja anna linssien keittyä kannen alla noin 15-20 minuuttia.



VINKKEJÄ: Linssikeiton voi myös soseuttaa tasaiseksi sauvasekoittimella. Currytahna tai valmiiksi maustetut ruokakermat antavat keitolle lisää makua. Linssikeittoa on helppoa tehdä kerralla isompi annos, jolloin sitä pystyy vaikka pakastamaan talteen. Keiton maku vaan paranee muutamien päivien aikana.

Jarmon vegaaninen mokka- pannacotta (5 annosta)

5 dl Oatly ruokaan 13 %
½ dl hyytelösokeri multi
1 tl fariinisokeria
½ tl vaniljasokeria
0,5 tl pikakahvijauhetta(erittäin
hyvää myös ilman)
Koristeeksi marjoja

Laita Oatly kattilaan ja lisää sekaan
pikakahvijauhe, vaniljasokeri,
hyytelösokeri multi ja fariinisokeri.
Keitä pari minuuttia.
Jäähdytä hetki ja annostele annos
marjoilla.

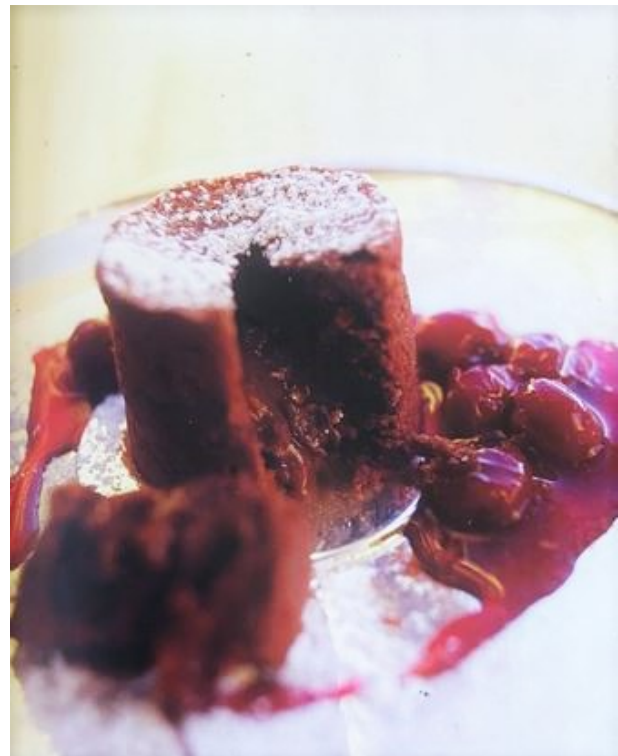


Jarmon suklaafondant ja vaniljajäätelöä

100 g voita
800 g tummaa suklaata (70-80%)
3 kpl kananmunanvalkuaista
40 g jauhoja
40 g mantelijauhoja
100 g sokeria
1 tl hunaja

Sulata ja ruskista voi ja jäähtyä. Sulata suklaa vesihauteessa. Sekoita nämä keskenään. Riko kanamunien rakenne ja sekoita suklaamassaan. Siivilöi ja sekoita jauhot sekä sokeri ja hunaja mukaan. Lopuksi lisää voi voimakkaasti mukaan. Voitele paistonkestävät kahvikupit tai pienet vuoat voilla. Täytä ne puoleenväliin ja paista uunissa 180 asteessa 12 minuuttia. Anna vetäytyä muutaman minuutin ajan. Tarjoa vaniljajäätelön tai marjojen kera.

Suklaafondatkuva: Timo Viljakainen, Otava.



Anikon siideriset munkit (noin 10-12 pientä munkkia)

Taikina:

1 prk (noin 250 g) maitorahkaa
1,5 dl makeaa omenasiideriä (tai
omenamehua)

1 pkt (50 g) hiivaa

1,5 dl sokeria

1 tl kardemummaa

Hyppysellinen kanelia

Hyppysellinen suolaa

1 kanamuna

6-7 dl vehnäjauhoja

0,5 dl sulaa voita

Paistamiseen:

Rypsiöljyä tai kookosöljyä

Viimeistelyyn:

Sokeria

Sekoita rahka ja siideri
huoneenlämpöisenä yhteen.

Liuota tähän seokseen hiiva ja lisää
sitten sokeri, kardemumma,
kaneli, suola ja kanamuna
joukkoon. Alusta jauhot taikinaan
ja lisää lopuksi voi ja alusta
kiinteäksi taikinaksi. Kohota noin
tunnin.

Pyörittele taikinasta pieniä palloja
ja kohota niitä noin puoli tuntia.

Kuumenna öljy korkeassa
kattilassa. Kokeile öljyn sopivuutta
pienellä taikinanokareella, öljy on
tarpeeksi kuumaa, kun nokare
paistuu kullanruskeaksi parissa
minuutissa. Paista munkki
kerrallaan ja nosta kullanruskea
munkki reikäkauhalla
talouspaperin päälle. Pyörittele
kuumina sokerissa ja laita tarjolle
hapanoluen/kuivan omenasiiderin
ja siman kera.



Teemun grillattua ananasta ja mustapippurilla maustettua kinuskia

1 pieni ananas

1 tölkki kondensoitua maitoa

Rouhittua mustapippuria

Voita

Helpon kinuskikastikkeen teet kondensoidusta maidosta. Laita maito tölkkeineen kiehuvaan veteen ja keitä sitä 3-4 tuntia. Kolmen tunnin keitolla saat löysän kinuskin ja neljän tunnin keitolla tiukan version. Jos kinuskista tulee haluttua paksumpaa, niin voit ohentaa sitä maidolla, kermalla tai esimerkiksi kauramaidolla.

Siirrä kinuski tölkistä astiaan ja mausta mustapippurilla. Ole mustapippurin kanssa varovainen, lisää vähän ja maista reilu lusikallinen kerrallaan. Mustapippurin tulisi antaa hieman tulisuuutta, mutta se ei saa lyödä yli.

Leikkaa ananaksesta päät ja kuoret pois. Lohko ananas reiluiksi paloiksi, jätä kova keskusta käyttämättä. Grillaa ananaspalat grillissä tai paista voissa kuumalla pannulla. Riittää, että ananas hieman pehmenee ja ottaa mukavasti väriä, tämän jälkeen ananas on valmis tarjoiltavaksi.

Kokoa lautaselle grillattu ananas ja reilusti kinuskia. Voit tarjoilla lisäksi vielä jäätelöä, esimerkiksi pähkinäjäätelö toimii hyvin. Nauti!



Jarmon maanmainio sima

2 kpl luomusitruuna
400 g fariinisokeria
5 l vettä
3 g/nokare hiiva
1,5 dl rusinoita
½ dl sokeria

Kuumenna puolet vedestä ja sulata siinä sokerit. Kuori sitruunat ja poista valkoinen osa. Lisää kuumaan vesisokeri-liemeen. Lisää loppu vesi ja hiiva, kun on seos on kädenlämpöistä.

Anna käydä lämpöisessä yön yli. Pakkaa puhtaisiin pulloihin, lisää joka pulloon 1 rkl sokeria ja rusinoita. Anna käydä viileässä 3 vuorokautta. Älä ravistele. Säilytä kylmässä. Säilyy 5 vrk. Älä sulje liian tiiviisti korkkeja, koska käymispaine voi olla kovakin.



BarLaurea

www.barlaurea.fi