

Nette

KEITTIÖSSÄ

Parhaat reseptit
vuosien varrelta

Kesän raikkaimmat
mocktailit

Suussa sulavat
jälkiruoat

Herkkuja
vuodenajan
mukaan

INSPIRAATIOTA
KOKO
VUODEKSI



Ramenkeitto parhaaseen parsa-aikaan

Parsa on paitsi ihana kevättruoka myös kiireisen kokin luottoaines. Trendikäs ramen vihreästä parsasta ja nuudeleista valmistuu melkein vartissa.

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **MARI LAHTI**



Tee alkuvalmistelut: Keitä kananmunat, kuori ja hal- kaise ne puolikkaiksi. Munat voivat jäädä pehmeiksi, mutta eivät valuviksi. Ota pakasteherneet sula- maan – kesällä käytät tietysti tuoreita. Hienonna kevätsipulit sekä tuoreet yrtit. Huuhtelee valmiiksi myös babypinaatti ja viipaloit retiisit.



Keitä liemi: Hienonna valkosipulinkyntnet ja raasta inkivääri. Lorauta kattilaan öljy – seesamiöljyllä saat liemen kivan aasialaisaromin – ja freesaa valkosipulisilppua ja inkivääriraastetta pari minuuttia kuumassa öljyssä. Kaada kattilaan kana- tai kasvisliemi ja lisää mukaan tähtianikset. Kiehauta ja anna poreilla miedolla lämmöllä kymmeni- sen minuuttia.



Valmistele parsat liemen kiehuessa: Vihreää parsaa ei tarvitse välttämättä edes kuoria. Napsaise vain tyvestä pari senttiä puisevaa osaa pois ja pilko parsat muutamaan osaan.



Kypsennä nuudelit ja parsat: Kiehauta ja valuta riisinuudelit pussin ohjeen mukaan. Ne valmistuvat parissa mi- nuutissa. Pane samaan aikaan myös parsat kiehuvaan keittoliemeen, nekin kypsyvät muutamassa minuutissa.



Kokoa keitto annos- kulhoihin: Mausta liemi vielä soijakastikkeella ja kalakastikkeella. Jaa sitten nuudelit neljään kulhoon. Asettele niiden päälle pinaatit, retiisit, herneet, kevätsipuli ja kananmunan puolikkaat. Kaada lopuksi tulikuuma liemi ja parsat kulhoihin. Viimeistele annokset yrtti- ja chilisil- pulla ja tarjoile saman tien limetin lohkojen kanssa.

Neljän hengen annokseen tarvitset:

- 2 valkosipulinkynttä
- 2 cm pala tuoretta inkivääriä
- 2 rkl oliivi- tai seesamiöljyä
- 1½ l kana- tai kasvislientä
- 3 tähtianista
- 2 rkl vaaleaa soijakastiketta
- 2 tl kalakastiketta
- nippu tuoretta vihreää parsaa
- 5–6 retiisiä
- 225 g riisinuudeleita
- 4 kananmunaa
- 2 dl herneitä
- pari kourallista tuoretta pinaattia
- pari kevätsipulin vartta
- tuoretta basilikaa, korianteria ja chiliä
- limetin lohkoja

Vihreää!

Parsasesonki alkaa huhtikuussa ja kiihtyy kohti alkukesää.

Ramenkeiton vihanneksia voi varioida oman maun mukaan.



Kurpitsakeitto lämmittää mahan ja mielen

Kaipaatko väriä ja lämmikettä pimeyteen ja koleuteen? Mausteisessa kurpitsakeitossa on aasialaista twistiä, ja trendikkäät pähkinät tuovat siihen kivaa rouskutettavaa ja ruokaisuutta.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**



Valmista ensin pähkinät:

Sekoita soijakastike, hunaja ja öljy keskenään ja lisää joukkoon pähkinät. Levitä pähkinät leivinpaperin päälle uunipellille ja paahda 180 asteessa noin 10 minuuttia, sekoita puolivälissä ja tarkkaile, etteivät pala. Anna jäähtyä.



Tartu sitten kurpitsaan:

Halkaise myskikurpitsa ja poista siemenet lusikan avulla. Leikkaa kurpitsa pari senttiä paksuiksi siivuiksi ja levitä ne leivinpaperin päälle uunipellille. Sudi pintaan 1 rkl öljyä ja paahda 200 asteessa 40 minuuttia. Anna hieman jäähtyä ja revii sitten kuoret irti.



Kasaa keitto:

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Raasta inkivääri. Kuumenna 1 rkl öljyä kattilassa ja kuullota sipulia muutama minuutti. Lisää valkosipuli, inkivääri ja curryjauhe, kuullota pari minuuttia. Lisää kattilaan paahdetut kurpitsat, kookosmaito sekä sen verran kasvislientä, että vihannekset juuri ja juuri peittyvät. Keitä 15 minuuttia.



Viimeistele ruoka:

Soseuta keitto. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja mustapippurilla. Tarjoile keitto hunaja-soijapaahdettujen pähkinöiden ja tuoreen korianterin kanssa.



Kokeile maustepähkinöitä myös salaattissa tai naposteltavana.

Kattilalliseen kurpitsakeittoa tarvitset:

1 myskikurpitsan (n. 1,2 kg)
2 rkl öljyä
1 sipulin
3 valkosipulinkynttä
1 rkl inkivääriä raastettuna
1 tl curryjauhetta
400 ml kookosmaitoa
n. 4 dl kasvislientä
½ sitruunan mehun suolaa ja mustapippuria korianteria

Hunaja-soijapaahdettuihin pähkinöihin:

2 dl pähkinöitä
2 rkl soijakastiketta
2 rkl hunajaa
2 tl öljyä

Riittoisa ruoka!

Tämäkin keitto vain paranee lämmitettäessä.

VAIHTELUA MAUSTEILLA

Kokeile savupaprikan sijasta tavallista paprikajauhetta tai mausteisempaan makuun garam masalaa tai currya.

Resepti **MINNA RAUTIO-PAKASTE**
Kuva **MARI LAHTI**

Kuin lämmin halaus

Lautasellinen lempeän makuista purjo-perunasosekeittoa lämmittää talven keskellä ihanasti. Yrteillä maustettu keitto saa lisäpotkua savupaprikaöljystä.

Käsittele ensin kasvikset. Pese, kuori ja lohko perunat. Leikkaa purjo pituussuunnassa puoliksi ja huuhtele. Viipaloi purjon vaalea osa noin 1 cm:n viipaleiksi.

Pehmennä purjo. Kuullota purjo öljyssä isossa kattilassa pehmeäksi, noin 10 minuuttia. Ota $\frac{3}{4}$ dl purjoa erikseen koristelua varten.



Valmista keitto. Lisää perunat, vesi, suola ja mausteet kattilaan. Kuumenna keitto kiehuvaan ja keitä, kunnes perunat ovat kypsiä. Soseuta keitto sauvasekoittimella sileäksi.



Viimeistele ruoka. Lämmitä öljy ja savupaprikajauhe pienessä kattilassa tai pannussa. Jaa keitto lautasille. Lisää koristepurjot ja valuta pinnalle paprikaöljyä. Tarjoa leivän kanssa.

Neljän hengen annokseen tarvitset:

6–7 jauhoista perunaa
3 purjoa
2 rkl oliiviöljyä
8 dl vettä
1 tl suolaa
1 tl kuivattua rakuunaa tai timjamia
 $\frac{1}{2}$ tl mustapippuria

MAUSTEÖLJYYN:
4 rkl oliiviöljyä
1 tl savupaprikajauhetta

Päivitetty perunasalaatti

Kauden ykkössalaatti syntyy helposti arkiruoaksi, mutta se sopii myös juhlien buffetpöytään. Vihreät vihannekset ja jogurttikastike tekevät klassikosta trendikkään.

Resepti **HANNA HURTTA**

Kuva **MARI LAHTI**



Keitä aluksi perunat:

Mausta keitinvesi suolalla. Anna perunoiden jäähtyä. Leikkaa puoliksi.



Käsittele vihannekset:

Leikkaa parsoista puiseva tyvi pois. Leikkaa parsat ja fenkoli ohuiksi nauhoiksi kuorimaveitsellä. Leikkaa kurkku siivuiksi. Sulata pakastepavut tai kiehauta tuoreet. Kuori ja hienonna punasipuli. Sekoita sen joukkoon punaviinietikka ja ½ tl suolaa.



Valmistele muut

ainekset: Kuori ja leikkaa keitetyt kananmunat puoliksi. Paahda hasselpähkinöitä hetki pannulla ja rouhine karkeaksi rouheeksi.



Tee kastike ja koko salaatti:

Sekoita yrttijogurttikastikkeen ainekset keskenään. Levitä kastike tarjoilukulhon pohjalle. Kasaa muut ainekset kastikkeen päälle. Viimeistele suolalla ja mustapippurilla.

Salaatti näyttää kauniilta, kun kastike on sen alla, ei seassa.

Tarvitset 4–6 hengen salaattiin:

500 g uusia perunoita
250 g vihreää parsaa
½ fenkolin (150 g)
½ kurkun
150 g vihreitä papuja
1 pienen punasipulin
1 rkl punaviinietikkaa
4 keitettyä kananmunaa
1 dl hasselpähkinöitä
suolaa ja mustapippuria

Yrttijogurttikastikkeeseen:

½ ruukkaa tilliä hienonnettuna
½ ruukkaa basilikaa hienonnettuna
1 valkosipulinkynnen hienonnettuna
2 tl kapriksia hienonnettuna
½ tl suolaa
2 rkl sitruunamehua
2 dl turkkilaista jogurttia

Kunnon ruokaa!

Kananmunat, pavut, pähkinät ja täyteläinen kastike tekevät salaattista ruokaisan.



Kotoista etnisiin maustein

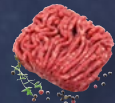
Talven kaunein hummus tehdään punajuuresta, loppuvuoden sesonkiherkusta. Lähi-idän keittiöstä tutun hummuksen seuraksi pyöräytetään marokkolaisittain maustetut lihapullat.

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **MARI LAHTI**



Aloita punajuurihummuksesta:

Nopeimmin teet hummuksen etikka-punajuurista, mutta voit myös keittää punajuuret sitä varten. Kuori valkosipulinkynnet ja paloittele punajuuret. Mittaa kaikki hummuksen ainekset tehosekoittimeen. Surauta mahdollisimman sileäksi. Tarkista maku ja siirrä hummus jääkaappiin tekeytymään lihapullien valmistamisen ajaksi. Hummus säilyy jääkaapissa muutaman päivän, ja sen maku jopa paranee, joten voit tehdä kerralla isommankin satsin.



Tee lihapullataikina:

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet mahdollisimman hienoksi. Sekoita kaikki taikinan ainekset keskenään ja pyörittele taikina pieniksi pulliksi. Marokkolais-säväyksen pulliin antaa ras el hanout, pohjois-afrikkalaisen keittiön suosituin mausteseos.



Paista lihapullat:

Kätevimmin kypsennät lihapullat uunissa. Lado ne leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteessa noin 15 minuuttia. Voit myös paistaa pullat pannulla pienessä öljytilkassa, jolloin energiaa kuluu hieman vähemmän.



Laita tarjolle:

Lusikoi hummus laakeaan tarjoiluastiaan ja asettele päälle kuumat tai jäähtyneet lihapullat. Viimeistele ruoka paahdetuilla pinjansiemenillä, granaattiomenan siemenillä ja lehtipersiljalla.

Tarvitset 4 hengen annokseen:

Punajuurihummukseen

1 prk (230 g) kypsiä kikherneitä
3 rkl tahinia
1–2 valkosipulinkynttä
½ sitruunan mehu
1 dl oliiviöljyä
150 g etikkapunajuuria
suolaa

Lihapulliin

400 g porsaan jauhelihaa
1 pieni sipuli
1 valkosipulinkyntsi
1 rkl hienonnettua lehtipersiljää
1 ½ rkl hienonnettua minttua
2 tl ras el hanout -mausteseosta
½ tl jauhettua juustokuminaa eli jeeraa
suolaa ja mustapippuria

Punajuurihummus sopii myös leivän päälle ja trendikkääksi dippifahnaksi.

Virkeyttä

Punajuuri on hyvää ravintoa aivoille, ja sen on todettu virkistävän niin mieltä kuin aineenvaihduntaa.

Lisäksi

granaattiomenan siemeniä
paahdettuja pinjansiemeniä
lehtipersiljää

Kuskusvuokaan jää koukkuun

Syksyn tullen alkaa tehdä mieli lämmittäviä uuniruokia. Helppo kuskusvuoka syntyy kauden kasviksista ja saa potkua fetasta sekä Pohjois-Afrikan mausteista.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuvat **MARI LAHTI, FOTOLIA**

Suolainen feta on uuniruokien trendihöyste.



Valmistele ensin kasvikset: Kuori myskikurpitsa ja poista siemenet. Kuori bataatti ja porkkanat. Leikkaa vihannekset suupalloiksi ja laita uunivuokaan.



Mausta ja paista kasvikset: Sekoita kaneli, juustokumina, paprika ja korianteri 2 ½ rkl:een öljyä ja sekoita seos kasviksiin. Laita myös kirsikkatomaatit uunivuokaan. Paista 225 asteessa 20 minuuttia.



Valmista kuskus: Kiehauta vesi ja sekoita kuskus joukkoon. Käännä lämpö pois levytä, peitä kattila kannella ja anna tekeytyä vähintään kuusi minuuttia. Sekoita haarukalla ilmavaksi.



Käsittele lehtikaali: Riivi lehtikaali irti lehtiruodista. Hiero joukkoon ½ rkl öljyä ja ½ tl suolaa.



Viimeistele ruoka: Sekoita kuskus ja lehtikaali vuokaan kasvien sekaan. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Murra päälle fetajuusto. Jatka paistamista vielä 5–10 minuuttia. Koristele vuoka tuoreella basilikalla.

Neljän hengen annokseen tarvitset:

½ myskikurpitsan (n. 400 g)
1 bataatin
2 porkkanaa
2 ½ + ½ rkl oliiviöljyä
1 tl kutakin maustetta jauhattuna: kanelia, juustokuminaa, paprikaa, korianteria
250 g (terttu)kirsikkatomaatteja
3 dl kuskusia
3 dl vettä
100 g lehtikaalia
150 g fetajuustoa
suolaa ja mustapippuria
tuoretta basilikaa

Moneen makuun!

Tuhti kasvisruoka sopii myös lisukkeeksi kanalle tai kalalle.



Korvaa chorizo
muulla mausteisella
makkaralla tai
vegemakkaralla.

Shakshuka nousi veneeseen

Lähi-idän ja Pohjois-Afrikan keittiöistä
tuttu shakshuka on mukavasti lämmittävä
talviruoka. Tarjoa se modernisti tortilla-
veneissä valmiina annoksina.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**



Aloita sipuleista:

Kuori ja hienonna sipuli
ja valkosipulinkynnet.

Kuumenna öljy pannussa ja kuullo-
ta sipulia viitisen minuuttia. Lisää
valkosipuli, sokeri, paprikajauhe ja
chilijauhe. Jatka kuullottamista pari
minuuttia.



Etene kastikkeeseen:

Lisää pannulle tomaatti-
murska ja noin desi-
litra vettä. Anna kastikkeen muhia
miedolla lämmöllä vähintään
15 minuuttia. Mausta kastike suolalla
ja mustapippurilla.



Täytä tortillaveneet:

Asettele tortillaveneet
leivinpaperin päälle uuni-
pellille. Jaa chorizosiivut kuppien
pohjille ja kaada tomaattikastike
päälle. Tee tomaattikastikkeeseen
kolo ja riko siihen kananmuna.
Mausta kananmuna suolalla ja
mustapippurilla. Murustele päälle
feta ja aseta pinnalle kirsikka-
tomaatti. Täytä kaikki tortillat
samalla tavalla.



Kypsennä ja koristele:

Paista veneitä 200 as-
teessa noin 10 minuuttia,
kunnes valkuainen on hyytynyt. Vii-
meistele veneet tuoreella oreganolla.

Tuhtia sapuskaa!

Shakshuka on alun
perin aamiairuoka,
mutta sopii hyvin
brunssille tai
lounaaksi.

6 hengen annokseen tarvitset:

1 sipulin
2 valkosipulinkynttä
2 rkl öljyä
½ rkl sokeria
1 tl paprikajauhetta
1 tl chilijauhetta
1 tlk tomaattimurskaa (400 g)
suolaa ja mustapippuria
6 tortillavenettä/tortillakuppia
100 g chorizoleikkelettä
6 kananmunaa
50 g fetaa
6 kirsikkatomaattia
tuoretta oreganoa



Vihreää piirakan täydeltä

Parsa-broccoliiniipiirakka sopii niin lounasherkuksi kuin viikonlopputarjottavaksi. Voimakas juusto, sitruuna ja valkosipuli komppaavat raikkaita vihanneksia.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Valmista ensin pohja: Sulata lehtitaikinal levy ja kauli se ohuemmaksi. Tee taikinaan noin kahden sentin levyiset reunat kevyesti veitsellä tai taikinapyörällä painaen. Voitele reunat munalla ja ripotele niille siemenet.

Tee sitten kuorrutus: Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet sekä hienonna timjami. Sekoita valkosipuli, timjami ja juustoraaste ranskankermaan, mausta seos suolalla ja mustapippurilla. Levitä seos piirakan pohjalle reunoihin asti.

Lisää vihreät: Leikkaa parsoista puiseva tyvi pois ja kuori parsat tarvittaessa. Asetele parsat ja broccoliinit piirakkapohjalle ja lorauta niiden päälle hieman oliiviöljyä. Paista piirakkaa 200 asteessa noin 25 minuuttia.

Muista viimeinen silaus: Viimeistele piirakka sormisuolalla, rucolan versoilla tai rucolalla ja sitruunasiivuvilla, joista syöjät voivat puristaa mehun palasensa päälle.

Siemenreunus tuo piiraaseen uutta jujua.

Yhteen piirakkaan tarvitset:

- 1 ison lehtitaikinal levyn (600 g)
- 1 kananmunan
- 2 rkl siemeniä
- 2 valkosipulinkynttä
- tuoretta timjamia
- 100 g voimakasta juustoraastetta esim. cheddar
- 200 g ranskankermaa
- suolaa ja mustapippuria
- 450 g parsaa
- 150 g broccoliineja
- sormisuolaa
- rucolan versoja tai rucolaa
- sitruunasiivuja

Onnistut varmasti!

Valmis lehtitaikina tekee piirakan valmistuksesta helppoa ja nopeaa.

Resepti **RIIKKA KAILA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Kesän paras saaristolaispannari

Saaristolaisleivän makuinen suolainen pannari on täydellinen kesätarjottava niin arkeen kuin juhlaan. Kahden lohen täyte viimeistelee herkun.



Aloita pannaritaikinasta. Riko kananmunat kulhoon. Lisää vehnä- ja ruisjauhot ja puolet piimästä. Sekoita tasaiseksi. Sekoita taikinaan loppu piimä, kaljamaltaat, ruisleseet, siirappi, voisula ja suola. Anna taikinan turvota huoneenlämmössä puoli tuntia.



Paista pannukakku. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle reunalliselle uunipellille. Paista 200-asteisessa uunissa 30–35 minuuttia, kunnes pannari on hyytynyt ja saanut väriä pintaansa.



Viimeistele täytteillä. Levitä smetana hieman jäähtyneen pannarin päälle. Asettele sen päälle savukaloja paloitteltuna, retiisiä, sipulia, tilliä ja sitruunankuoriraastetta. Ripauta halutessasi suolaa ja pippuria. Paloittele tarjolle.

16 palan pannariin tarvitset:

Pannariin:
4 kananmunaa
3 dl vehnäjauhoja
1 dl ruisjauhoja
1 l piimää
1 dl kaljamaltaita
½ dl ruisleseitä
1 dl voisulaa
½ dl siirappia
1 tl suolaa

Täytteisiin:
250 g smetanaa
150 g lämminsavulohta
100 g kylmäsavulohta
n. 6 retiisiä viipaloituna
kesäsipulin vartta hienonnettuna
tilliä
sitruunankuoriraastetta
ripaus sormisuolaa
ripaus mustapippuria rouhittuna

VAIHELE TÄYTTEITÄ

Voit kokeilla pannarin päälle myös muita savukaloja, esimerkiksi savusiikaa, tai katkarapuja.

Voit korvata tofun kypsennetyillä broilerifilee-suikaleilla.

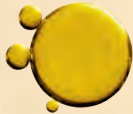
Resepti **HANNA HURTTA, RIIKKA KAILA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Fajitas Suomen tyyliin

Kotimaiset uunijuurekset ja trendikäs texmex sopivat loistavasti yhteen. Nämä helpot fajitakset onnistuvat ihan jokaiselta.



Valmistele täytteet: Kuori juurekset ja leikkaa ne sormen kokoisiksi tikuiksi. Kuori punasipuli, halkaise se ja leikkaa lohkoiksi. Purista tofusta ylimääräiset nesteet pois ja leikkaa se suikaleiksi.



Mausta ja kypsennä: Sekoita öljy ja tacomauste juuresten ja tofun joukkoon ja levitä ne leivinpaperille uunipellille. Mausta suolalla. Paahda 225 asteessa noin 15 minuuttia. Kääräise tortillat folioon ja laita uuniin juuresten kanssa viideksi minuutiksi.



Kokoa annokset: Tarjoile tortilloiden sisällä juuresten ja tofun lisäksi kermaviiliä, tomaattisalsaa, salaattia, korianteria ja limelohkoja.

Lapsetkin tykkäävät!

Tortillojen täyttäminen oman maun mukaan on hauskaa puuhaa koko perheelle.

Neljän hengen annokseen tarvitset:

yhteensä 500 g juureksia
(porkkana, palsternakka, lanttu)
1 punasipulin
250–300 g maustamatonta tofua
2 rkl öljyä
2 rkl tacomaustetta
1 tl suolaa

8 pientä tortillaa
(kaura)kermaviiliä
salsaa
salaattia
korianteria
limelohkoja

Rakkaudesta kylmäsavuloheen

Uskomattoman helppoa, uskomattoman hyvää. Veikkaamme, että yksinkertaisista aineksista syntyvästä kylmäsavulohicarpacciosta tulee lempiherkkusi!

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Aloita sipuleista: Kuori punasipuli ja leikkaa se ohuiksi renkaiksi. Sekoita joukkoon sitruunan mehu ja öljy. Anna marinoitua puolisen tuntia, sekoittele välillä.

Kokoa annos: Levitä kylmäsavulohet tarjoiluvadille. Leikkaa retiisi ohuiksi siivuiksi ja levitä lohien päälle yhdessä punasipulirenkaiden kanssa.

Viimeistele herkku: Lisää kapriksia ja tuore tilli. Mausta mustapippurilla. Tarjoile lisäksi tuoretta leipää.

Neljän hengen annokseen tarvitset:

200 g kylmäsavulohta
3 retiisiä
2 rkl kapriksia
mustapippuria
tilliä

Sitruunamarinoituun punasipuliin:

1 punasipulin
½ sitruunan mehun
1 rkl rypsiöljyä

Retiisi tuo kivaa rapsakkuutta annokseen.

Pientä suolaista

Savulohicarpaccio on oiva alkuruoka tai illanistujaisten tarjottava.



Täydellinen makupari

Paahdettuna mukavan makeaksi muuttuva lanttu ja mausteinen, raikas jogurtti täydentävät loistavasti toisiaan.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Lanttu astuu valokeilaan

Perinteikäs juures sopii muuhunkin kuin laatikoksi. Kokeile paahdettuja lanttulohkoja yrttijogurtin kanssa – ihastut vanhaan tuttuun aivan uudella tavalla!



Valmistele päätähdet. Kuori lantut ja leikkaa lohkoiksi. Sekoita öljy, hunaja ja sriracha keskenään. Laita lantut leivinpaperille uunipellille ja sekoita maustekastike joukkoon. Ripottele päälle suola.



Kypsennä juurekset. Paahda lanttuja 225 asteessa 20 minuuttia tai kunnes ne ovat napakan kypsiä. Käännä lantut kerran paistamisen aikana.



Tee lisuke. Kun lantut paahduttavat, valmista yrttijogurtti. Sekoita kaikki sen ainekset keskenään.



Laita tarjolle. Levitä yrttijogurtti tarjoiluvadille ja asettele lanttulohkot päälle. Viimeistele paahdetulla sipulilla, tuoreella chilillä ja korianterilla. Tarjoile lisäksi limelohkoja.

Neljän hengen alkuruokaan tai lisukkeeseen tarvitset:

1–2 lanttua (n. 650 g)
2 rkl rypsiöljyä
1 ½ rkl hunajaa
1 rkl srirachaa tai muuta chilikastiketta
½ tl suolaa

Yrttijogurttiin:

2 dl turkkilaista jogurttia
1 valkosipulin kynnen hienonnettuna
2 rkl limen mehua
1 dl hienonnettuja yrttejä (esim. korianteri, minttu, ruohosipuli)
½ tl suolaa

Lisäksi:

paahdettua sipulia
tuoretta chiliä
tuoretta korianteria
limelohkoja



MAUN MUKAAN

Halutessasi voit käyttää juures-iskenderissä myös kebablihalastuja.

Resepti **RIIKKA KAILA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Sallittua mättöä

Itsetehty iskender-kebab päihittää ravintolaversiot niin maussa kuin terveellisyydessä. Annoksen salaisuus ovat kotimaiset paahdetut juurekset, kasvipohjaiset kebablastut ja maailman paras kastike.



Tee ensin kebabkastike. Kuullota sipuleita kassarin pohjalla öljyssä parin minuutin ajan. Lisää mausteet kuullotuksen lopussa. Lisää paseerattu tomaatti, suola ja sokeri. Keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Soseuta halutessasi sileäksi ja jäähdytä.



Valmista juurekset ja kebab. Paloittele juurekset tikkumaisiksi paloiksi ja siirrä ne leivinpaperin päälle uunipellille. Valuta päälle öljy, ripota suola ja seesaminsiemenet. Paahda juurekset kypsiksi 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Kuumenna vege-kebab pakkauksen ohjeen mukaan.



Kokoa annos. Asettele kaikkia aineksia osioittain annoslautasille ja viimestele kebabkastikkeella, jogurtilla, punasipulirenkailla ja yrteillä.

Neljään annokseen tarvitset:

Kebabkastikkeeseen:

- 1 pienen sipulin hienonnettuna
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 tl juustokuminaa
- ½ tl chilijauhetta
- 300 g paseerattua tomaattia
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria

Paahdettuihin juureksiin:

- n. 1,2 kg juureksia (esim. porkkana, palsternakka, lanttu)
- n. 3 rkl rypsiöljyä
- 1 tl suolaa
- 2 rkl seesaminsiemeniä

Lisäksi:

- 400 g vege-kebabia (esim. Vöneriä) rypsiöljyä paistamiseen
- 2 dl turkkilaista jogurttia punasipulia renkaina
- rucolaa
- minttua
- lehtipersiljää

Resepti
RIIKKA KAILA
Kuva
KIRSI-MARJA
SAVOLA



PIENTÄ TWISTIÄ

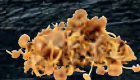
Pekaanipähkinät tuovat pastaan kivaa rapsakkuutta, parmesaani täyteläisyyttä ja salvia säpökkää lisämakua.

Sesongin suosikkipasta

Sieniretken saalis sopii paahdetun kurpitsan kaveriksi aromikkaaseen pastaan. Maukas vegeruoka valmistuu helposti ja lämmittää ihanasti syyspäivinä.



Käsittele ensin kurpitsa. Halkaise kurpitsa ja poista siemenet. Kuori ja kuutioi kurpitsa. Siirrä kuutiot leivinpaperin päälle uunipellille. Valuta päälle öljy ja ripota suolaa. Paahda 225-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia, kunnes kurpitsa on kypsää.



Siirry sitten sieniin. Puhdista sienet ja paloitele suurimmat. Paista sieniä kuivalla pannulla,

kunnes niistä irronnut neste on haihtunut. Siirrä sienet odottamaan.



Valmista pasta loppuun. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Sulata voi paistinpannulla. Kuullota sipulia ja valkosipulia voissa muutaman minuutin ajan. Lisää salvianlehdet ja kuullota vielä noin minuutti. Yhdistä kaikki aineet valutetun pastan joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa heti.



Neljän hengen annokseen tarvitset:

1 pienen mskikurpitsan noin 2 rkl rypsiöljyä suolaa noin 1½ l tuoreita sieniä (esim. suppilovahveroita) 250 g nauhapastaa 1 sipulin hienonnettuna 2–3 valkosipulinkynttä hienonnettuna 50 g voita noin 1 dl salvianlehtiä 50 g parmesaania raastettuna 1–2 dl pekaanipähkinöitä ripauksen mustapippuria rouhittuna

TUNNETKO JO HARISSAN?

Pohjoisafrikkalainen tahna valmistetaan paahdetuista paprikoista sekä chileistä ja maustetaan muu-
muassa juustokuminalla ja korianterilla. Täydellinen pari makeiksi kypsyville juureksille!

Resepti **MINNA RAUTIO-PAKASTE**
Kuva **MARI LAHTI**

Uunifetapata lämmittää

Talvella kotimaiset juurekset pelastavat kasvikkokaajan. Mehevän padan jujuja ovat mausteisuus ja uuniruoissa trendiksi noussut feta.



Tee alkuvalmistelut. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Kuori ja paloitele juurekset noin 4 x 4 cm:n paloiksi. Kuori ja lohko punasipulit paksuhkoiksi viipaleiksi.



Pistä pataan. Kuumenna öljy uunipadassa liedellä ja ruskista siinä sipulit. Lisää kaneli, korianteri, suola, pippuri ja harissatahna. Sekoita minuutti ja lisää juureskuutiot. Lisää hunajaa ja tomaattisose. Huuhteletölkki desillä vettä ja lisää vesi pataan. Kuumenna kiehuvaiksi.



Kypsennä uunissa. Laita kansi päälle ja nosta pata uuniin. Kypsennä 30–35 minuuttia, kunnes juurekset ovat pehmenneet, mutta ovat vielä napakoita. Ota pata uunista.



Viimeistele ruoka. Kuumenna uuni grillivastuksilla. Lisää pataan valutetut kikherneet. Murenna päälle feta. Laita pata takaisin uuniin ja kuumenna ilman kantta, kunnes feta saa hieman väriä. Hienonna päälle persiljää ja tarjoile keitetyn ruokakauran kanssa.

Neljään annokseen tarvitset:

- 4 porkkanaa
- 1 palsternakan
- 250 g juuriselleriä
- 2 keltajuurta tai saman verran lanttua
- 2 punasipulia
- 3 rkl rypsiöljyä
- 1 tl jauhettua kanelia
- 1 tl jauhettua korianteria
- 1 tl suolaa
- ¼ tl mustapippuria
- ½–1 rkl harissatahnaa
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 1 tlk (500 g) tomaattisosea (passata)
- 1–2 dl vettä
- 1 tlk kikherneitä
- 1 pkt fetaa tai vegaanista fetavuustoa
- ½ ruukkaa persiljää

LISÄKSI:
ruokakauraa tai muuta ruokaviljaa

Syksyn paras sienipasta

Resepti **MINNA RAUTIO-PAKASTE** Kuva **MARI LAHTI**

Kantarelleista tai suppilovahveroista valmistuu helposti astetta parempi sienipasta. Sen viimeinen silaus syntyy lehtikaalista ja timjamista.



Valmistele sienet ja kasvikset.

Harjaa sienet puhtaiksi pullasudilla ja paloittele ne suupaloiksi. Kuori ja hienonna sipuli. Kuori ja viipaloi valkosipulinkynnet. Huuhtele ja kuivaa lehtikaalit, leikkaa pois kovat lehtiruodit ja suikaloi lehdet. Nypi timjamista lehdet.



Paista pannussa.

Kuumenä pannussa tilkka vettä. Kun vesi on haihtunut, lisää sienet. Paista sieniä, kunnes suurin osa sienten nesteestä on kiehunut pois. Lisää öljy, timjami, suola ja pippuri. Paista vielä hetki.



Keitä pasta. Laita pasta kiehumään suolalla maustettuun veteen. Keitä pakkauksen ohjeen mukaan.



Valmista kastike. Lisää pannulle lehtikaalit ja paista sekoittaen hetki. Lisää kerma ja hauduta kastiketta, kunnes pasta on kypsää. Valuta pasta ja lisää desi keitinettä pannulle. Mausta kastike sitruunan mehulla.



Yhdistä ainekset. Sekoita kuuma kastike ja valutettu pasta kattilassa. Tarjoa vegaanisen juuston tai parmesaanin kanssa.

Neljään annokseen metsäsienipastaa tarvitset:

- 1 l tuoreita metsäsieniä (kantarelli, suppilovahvero)
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 150 g lehtikaalia
- 2 rkl oliiviöljyä
- 5 oksaa tuoretta timjamia
- 1 tl suolaa
- ¼ tl mustapippuria
- 1 prk (2 dl) kaurakermaa
- 1 dl pastan keitinettä
- 1 rkl sitruunamehua
- 400 g linguine- tai fettucinepastaa

SOOSI SAALIIN MUKAAN

Metsäsienten umamista makua on vaikea peitota. Nopeasti kypsyvät sienet sopivat pastaan parhaiten: kokeile myös lampaankääpä tai vaaleaa orakasta.



Tyrni terästä smoothiekulhon

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **MARI LAHTI**

Mantelimaitoon tehty smoothie-bowl maistuu vegaanillekin.

Nyt on paras aika tankata energisyyttä rannikon supermarjasta tyrnistä. Raikkaan tyrni-smoothiebowlin täydentää chia-vanukas.

Vitamiinipommi!

Tyrnissä on terveellisiä ravintoaineita enemmän kuin missään muussa luonnonmarjassa.

Aloita chia-vanukkaasta:

Chia-vanukkaan hyytelöityminen kestää noin neljä tuntia. Sekoita chian siemenet, mantelimaito ja hunaja. Mausta ripauksella vaniljajauhetta. Jos kotoa ei löydy sitä, käytä miedompaa vaniljasokeria. Tarkista maku ja laita seos jääkaappiin tekeytymään. Jos et viitsi tehdä vanukasta, smoothie maistuu ilman sitäkin.

Pakasta banaanit:

Kuori ja viipaloi smoothieen tulevat banaanit ja laita ne pakastimeen noin neljäksi tunniksi. Marjat ja hedelmät voi lisätä smoothieen tuoreinakin, mutta banaani kannattaa pakastaa, sillä näin saat smoothiestä kuohkean ja paksun.

Pyöräytä smoothie:

Mittaa tehosekoittimeen tyrnimarjat, banaaniviipaleet ja mangokuutiot. Pakastetut mangokuutiot ovat kätevät, mutta voit käyttää myös tuoretta, kypsää mangoa.

Mausta ripauksella kurkumaa ja ruokalusikallisella hunajaa tai vaahterasirappia. Kaada joukkoon mantelimaito ja sekoita sileäksi. Lisää tarvittaessa mantelimaitoa, mutta vain sen verran, että smoothien koostumus säilyy lusikoitavana.

Kokoa annoskuhoihin:

Jaa smoothie kahteen kulhoon, lisää joukkoon chia-vanukasta. Koristele annokset mieleisilläsi marjoilla, granolalla, kookoslastuilla ja mintunlehdillä.

Tarvitset kahden hengen chia-vanukkaaseen:

3 rkl chian siemeniä
riippaus vaniljajauhetta
1 rkl hunajaa tai vaahterasirappia
1 ½ dl mantelimaitoa

Smoothieen:

2 banaania
150 g pakastemangokuutioita tai tuoretta mangoa
1 dl tuoreita tai pakastettuja tyrnimarjoja
½ tl kurkumajauhetta
1 rkl hunajaa tai vaahterasirappia
1-2 dl mantelimaitoa

Lisäksi:

marjoja (tyrniä, mustikkaa, mansikkaa)
granolaa tai myslää
kookoslastuja
tuoretta minttua

Porkkanakakun makua puuroon

Trendikäs tuorepuuro on superhelppo aamiainen, välipala tai eväs ulkoiluretkelle. Porkkanakakun maut tekevät puurosta vastustamattoman.

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **MARI LAHTI**



Aloita porkkanaraasteesta:

Kuori ja raasta porkkana raastimen pienellä terällä.



Yhdistä puuron ainekset:

Sekoita keskenään porkkanaraaste, kaurahiutaleet, pellavansiemenrouhe, mandariinin mehu, kauramaito, hunaja, kaneli ja vaniljajauhe.



Anna puuron valmistua

itsestään: Laita seos jääkaappiin tekeytymään mielellään yön yli tai vähintään tunniksi.



Annostele kauniisti: Jaa puuro kahteen kulhoon ja viimeistele jogurtilla, rouhituilla pekaanipähkinöillä, mustikoilla ja granaattiomenan siemenillä.

Kahden hengen annokseen tarvitset:

1 keskikokoisen porkkanan
2 dl kaurahiutaleita
2 rkl pellavansiemenrouhetta
1 mandariinin mehu
2 ½ dl kauramaitoa
1 rkl hunajaa
½ tl kanelia
ripauksen vaniljajauhetta tai
1 tl vaniljasokeria

Pinnalle:

maustamatonta jogurttia
pekaanipähkinöitä
mustikoita
granaattiomenan siemeniä

Kokeile
tuorepuuron
päällä muitakin
pähkinöitä ja
marjoja.



**Ravitseva
herkku!**

Terveellisistä
aineksista syntyvä
puuro hellii vatsaa
ja antaa energiaa.

Omena yllättää nachoina

Syksyn ompuista saa monenlaista hyvää, mutta tätä superhelppoa jälkkäri- tai naposteluherkkua et taatusti ole vielä maistanut! Omenanachot vievät sydämesi.

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Täydellinen maku-kombo!

Kinuski ja suklaa tuovat makeuden, minttu, puolukka ja omena raikkauden.



Valmista ensin kinuskikastike: Sulata sokeri kattilassa ja sekoita sen joukkoon kerma koko ajan vatkatun.

Anna kiehua viitisen minuuttia. Vatkaa lopuksi joukkoon voi ja suola. Anna jäähtyä.



Käsittele omut ja suklaa:

Poista omenoista siemenkodat ja leikkaa omenat ohuiksi siivuiksi. Rouhi suklaa veitsellä karkeaksi rouheeksi.



Kokoa nacholautanen:

Asettele omenasiivut tarjoiluvadille. Levitä niiden päälle runsaasti kinuskikastiketta, rouhittua suklaata, puolukoita ja nonparelleja. Viimeistele annos tuoreella mintulla.

Tarvitset vadilliseen omenanachoja:

500 g omenoita
50 g suklaata (esim. hasselpähkinäsuklaa)
kinuskikastiketta
puolukoita
nonparelleja
mintunlehtiä

Kinuskikastikkeeseen:

2 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
1 rkl voita
(ripauksen suolaa)

Voit oikaista käyttämällä valmista kinuskikastiketta.



Vastaisku kaamokselle

Uunissa paahdetut mehevät päärynät saavat granolasta mukavaa rousketta ja inkiväärisiirapista lempeää potkua. Helppoa ja herkullista!

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Valmista inkiväärisiirappi:

Pese inkivääri ja leikkaa pieniksi paloiksi. Laita palat kattilaan yhdessä sokerin ja veden kanssa. Keitä hiljaksiin poreillen noin 20 minuuttia. Siivilöi ja anna jäähtyä.



Käsittele päärynät: Pese hedelmät ja halkaise ne. Koverra lusikalla siemenet pois. Aseta päärynät uunivuokaan ja laita jokaiselle nokare voita. Ripottele pinnalle sokeri ja kaneli. Paahda päärynöitä 175 asteessa puoli tuntia.



Rakenna annokset: Siirrä päärynät tarjoilukulhoihin ja lusikoi päälle jogurttia. Ripottele päälle runsaasti granolaa ja viimeistele inkiväärisiirapilla sekä sitruunamelissan lehdillä.

Tarvitset neljän hengen annokseen:

4 pientä päärynää
nokareen voita
1 ½ tl sokeria
¼ tl kanelia
turkkilaista jogurttia
granolaa
sitruunamelissan lehtiä

Inkiväärisiirappiin:

25 g inkivääriä
1 ½ dl sokeria
1 ½ dl vettä

**Hyödynnä
jämät!**

Nauti loppu inkiväärisiirappi mocktailleissa tai jäätelön kera. Säilytä jääkaapissa.

Granolan, eli paahdetun mystin, voit tehdä itsekkin.

RENNOSTI TARJOLLE

Voit koota jälkkärin annosten sijasta isoon kulhoon. Hauska idea on myös laittaa ainekset tarjolle eri kippoihin, jolloin jokainen voi koota oman annoksensa.

Syksy lasissa

Puolukat ja omenat ovat sesongin suloisin makupari. Pannulla sokerin kanssa paahdettu kaura tuo rapsakkuutta tähän helppoon jälkkärihyveeseen.



Aloita omenoista. Ota puolukat huoneenlämpöön. Kuutioi omenat. Sulata voi kattilassa ja paista omenat pehmeiksi. Mausta kanelilla.



Siirry sitten kauraan. Paahda kaurahiutaleita ja pekaanipähkinöitä kuivalla pannulla keskilämmöllä, kunnes hiutaleet ovat saaneet hieman väriä. Lisää sokeri sekä kardemumma ja paista sekoittaen, kunnes sokeri alkaa sulaa ja seos on sopivan rapeaa. Jäähdytä.



Rakenna annokset. Vatkaa vaniljakastike vaahdoksi. Annostele kulhoihin tai juomalaseihin kerroksittain omenoita, puolukoita, kauraseosta ja vaahtoa. Jätä päällimmäiseen kerrokseen vaniljavaahtoa ja koristele annokset puolukoilla. Tarjoa heti.

**Neljään annokseen
tarvitset:**

1 ps (200 g) pakastepuolukoita
(tai tuoreita)
4–5 kotimaista omenaa
2 rkl voita
1 tl kanelia
4 dl isoja kaurahiutaleita
1 dl pekaanipähkinöitä rouhittuna
3 rkl fariinisokeria
½ tl kardemummaa
1 prk (2 dl) vaahdotuvaa
vaniljakastiketta

Resepti **MINNA RAUTIO-PAKASTE**
Kuva **MARI LAHTI**

Mokkapalat + rocky road = unelmapari

Kun kaksi klassikkoa kohtaa, lopputulos on herkkullista historiaa. Rocky road -kuorrutus nostaa perinteisen mokkapalan uudelle tasolle.

Resepti **HANNA HURTTA** Kuva **MARI LAHTI**



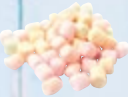
Aloita pohjasta. Sulata voi.

Vaahdota kananmunat ja sokeri. Sekoita keskenään vehnä jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe. Sekoita kuivat aineet, maito ja voi vuorotellen muna-sokerivaahdon joukkoon. Vuoraa n. 30 x 40 cm:n uuni-
vuoka leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes mokkapalat ovat kypsä. Anna jäähtyä.



Tee sitten kuorrutus.

Mittaa kahvi ja voi kattilaan ja kuumenna, kunnes voi on sulanut. Anna jäähtyä. Sekoita joukkoon tomusokeri ja kaakaojauhe. Levitä kuorrutus mokkapalojen päälle.



Lisää lopuksi koristeet.

Ripottele kuorrutuksen päälle vaahtokarkkeja, suolapähkinöitä, kuivattuja karpaloita ja nonparelleja. Laita jääkaappiin vähintään vartiksi, jotta kuorrutus jähmettyy. Leikkaa paloiksi ja tarjoile.

Univuoaalliseen tarvitset:

- 200 g voita
- 4 kananmunaa
- 2 ½ dl sokeria
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 dl tummaa kaakaojauhetta
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 ½ dl maitoa

Kuorrutukseen:

- ½ dl kahvia
- 60 g voita
- 4 dl tomusokeria
- 3 rkl tummaa kaakaojauhetta

Koristeeksi:

- pieniä vaahtokarkkeja
- suolapähkinöitä
- kuivattuja karpaloita
- nonparelleja

Suolapähkinät ja makea ovat koukuttava yhdistelmä.



**Kaikki
ihastuvat!**

Täyteläinen herkku on loistava tarjottava pikkujouluihin tai uudenvuodenbileisiin.



Raparperin aika

Resepti **MINNA RAUTIO-PAKASTE** Kuva **MARI LAHTI**

Monelle raparperit ovat varma kesän merkki. Ensi sadosta syntyy raikas kääretorttu, joka sopii niin arkiherkutteluun kuin juhlapöytään.



Valmista hilloke etukäteen. Huuhtelee raparperit ja paloittele ne kattilaan. Lisää sokeri, vesi ja vanilja. Keitä keskilämmöllä välillä sekoittaen, kunnes raparperit ovat pehmenneet. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi ja laita jääkaappiin.



Leivo kääretorttu. Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet kevyesti käänellen. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 225 asteessa uunin keskitasolla noin 6 minuuttia.

Jäähdytä pohja. Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille ja irrota paistopaperi. Anna jäähtyä 5 minuuttia ja peitä leivinpaperilla.



Täytä torttu. Vatkaa kerma napakaksi vaahdoksi. Lisää tuorejuusto muutamassa erässä sekoittaen. Levitä seos jäähtyneen torttulevyn päälle. Lisää raparperihilloke ja kääri tiukaksi rullaksi. Kääri torttu leivinpaperiin ja nosta jääkaappiin tunniksi.



Koristelun aika. Vatkaa loput kermasta vaahdoksi. Mausta sokerilla ja pursota tortun päälle. Siivilöi pinnalle tomosokeria ja koristele syötävillä kukilla.

IHANA IKISUOSIKKI

Alkukesän vihreisiin raparpereihin saa väriä lisäämällä hillokkeeseen muutaman mansikan. Jos käytät pakasteraparperia, reseptiin ei tarvita vettä.

Yhteen kääretorttuun (12 viipaletta) tarvitset:

RAPARPERI-HILLOKKEESEEN:
1 l (n. 400 g) raparperia
1 ½ dl sokeria
½ dl vettä
1 tl vaniljasokeria

KÄÄRETORTTUUN:
4 kananmunaa
1 1/2 dl sokeria
1 d vehnäjauhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
½ tl jauhettua kardemummaa

TÄYTTEESEEN:
2 dl raparperihilloketta
1 dl vispikermaa tai kasvipoijaista tuotetta
1 rs (200 g) vaniljatuorejuustoa tai kasvipoijaista tuotetta

KORISTELUUN:
1 dl vispikermaa
1 tl sokeria
tomosokeria
syötäviä kukkia

Resepti **HANNA HURTTA**
 Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Oispa pullaa!

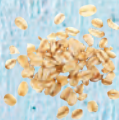
Kaikkihan tykkävät pullista. Mutta kun niihin lisää porkkanaa, inkivääriä ja kauratoscaa, lopputulos on hullaantumisen!



Tee ensin taikina. Kuori porkkana ja raasta hienoksi. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi, murustele ja liuota hiiva joukkoon. Sekoita mukaan sokeri, kardemumma ja suola. Lisää jauhot vähän kerrallaan koko ajan taikinaa vaihtaten. Lisää voisula ja porkkanaraaste, kun suurin osa jauhoista on taikinassa. Lisää vielä sen verran jauhoja, että taikinasta tulee tasaista ja se irtoaa käsistä. Anna taikinan kohota liinan alla noin puoli tuntia.



Leivo se pulliksi. Kauli taikina suorakaiteen malliseksi levyksi. Levitä pehmeä voi levyn päälle ja ripottele pinnalle kaneli ja inkivääri. Kääri rullalle pitkältä sivulta ja leikkaa 16 osaan. Laita palat pullavuokiin uunipellille ja anna kohota.



Valmista kauratosca.

Sekoita pehmeän voijn joukkoon kaurahiutaleet, sokeri, maito ja vehnäjauhot. Voi-tele pullat munalla. Levitä kauratosca pullien päälle.



Kypsennä herkut. Paista pullia 225 asteessa uunin keskiosassa noin 10–15 minuuttia.

Hyvä kombo!

Porkkana ja kaura tuovat pulliin Suomi-filistä, inkivääri ripauksen eksotiikkaa.

16 pullaan tarvitset:

1 porkkanan (2 dl hienoa raastetta)
 2 ½ dl maitoa
 25 g hiivaa
 1 dl sokeria
 1 tl kardemummaa
 ½ tl suolaa
 8 dl vehnäjauhoja
 50 g voita tai margariinia sulatettuna

Väliin:

25 g voita
 2 tl kanelia
 ½ tl inkivääriä

Kauratoscaan:

50 g voita
 1 dl sokeria
 2 dl isoja kaurahiutaleita
 ½ dl maitoa
 2 rkl vehnäjauhoja

Trendikäs pistaasimisu

Pistaasi on trendimaku, joka on tullut jäädäkseen. Vadelman kanssa se tekee tiramisusta superherkun, joka käy jopa täytekakun korvaajaksi kahvipöydässä.

Resepti **RIIKKA KAILA** Kuva **MARI LAHTI**

Aloita pohjasta. Varaa tiramisulle vuoka, jonka koko on noin 20 x 25 cm. Lado keksit yhdeksi kerrokseksi vuovan pohjalle.

Tee marjatäyte. Murskaa vadelmat lautasella haarukalla painelemalla. Lisää vadelmamurskaan vesi ja sokeri. Lusikoi murska tasaisesti keksien päälle.

Lisää päällinen. Vatkaa kerma paksuksi vaahdoksi. Vatkaa joukkoon mascarpone ja pistaasilevite. Kaada ja tasoita seos vuokaan keksien ja vadelman päälle. Nosta tiramisu jääkaappiin tekeytymään vähintään neljäksi tunniksi.

Viimeistele herkku. Koristele tiramisun pinta pistaasirouheella ja vadelmilla.

6–8 annokseen tiramisua tarvitset:

- ½ pkt (à 100 g) savoiardi- eli kissankielikeksejä
- 250 g vadelmia (tuore tai kotimainen pakaste)
- 2 rkl vettä
- 1 rkl tomosokeria
- 1 prk (2 dl) vispikermaa
- 1 prk (250 g) mascarponejuustoa
- 1 dl (n. 125 g) pistaasitahnaa

KORISTELUUN:

- n. ½ dl pistaasipähkinöitä rouhittuna
- 100–200 g tuoreita vadelmia

VAIHDA PISTAASI SUKLAASEEN

Tiramisu on ihanaa myös vadelma-valkosuklaaversiona. Korvaa tällöin pistaasilevite 100 grammalla sulatettua valkosuklaata ja siivilöi tiramisun pinnalle tummaa kaakaajauhetta ennen vadelmien asettelua pistaasirouheen sijaan.

Mikä ihmeen shrub?

Shrub tarkoittaa sekä viinietikasta, sokerista ja marjoista tai hedelmistä keitettyä siirappia että siitä tehtyä juomaa.

Resepti **HANNA HURTTA**
Kuva **KIRSI-MARJA SAVOLA**

Kesän viilein mocktail

Superhelppo raparperishrub on kesän trendikkäin mocktail. Se sopii niin juhlamaljaksi kuin hellepäivien raikastajaksi.



Valmista ensin siirappi.

Leikkaa raparperi paloiksi ja laita kattilaan yhdessä rosmariinin oksan, sokerin ja omenaviinietikan kanssa. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä 10 minuuttia. Siivilöi ja anna jäähtyä.



Kokoa mocktailit. Täytä neljä lasia jäällä, raparperipaloilla ja mansikkasiivuilla. Jaa laseihin shrub,

ginger ale ja kivennäisvesi. Koristele rosmariinin oksalla.

Neljän hengen raparperishrub-siirappiin tarvitset:

500 g raparperia
1 oksan rosmariinia
1 ½ dl sokeria
1 ½ dl omenaviini-etikkaa

Neljään raparperishrub-mocktailiin tarvitset:

1 annoksen raparperishrub-siirappia
2 tlk ginger alea (ä 3,3 dl)
5 dl kivennäisvettä jäitä
koristeeeksi raparperipaloja, mansikkasiivuja ja rosmariinin oksia



Kuvausjärjestelyt **MINNA RAUTIO-PAKASTE**
Kuva **MARI LAHTI**

Kesän raikkain drinkki

Mansikalta ja ananakselta maistuva Electric Wasa -juoma on täydellinen aurinkoisten päivien drinkki niin cocktailina kuin alkoholittomana mocktailina. Kippis kesälle!

VAASAN SÄHKÖN NIMIKKOJUOMA

Electric Wasa on Vaasan Sähkön nimikkodrinkki, jonka reseptin on kehittänyt monille vaasalaisille tuttu baarimestari Mats Wester Ernst Salonger -ravintolasta.

Sekoita juoma. Laita kaikki ainekset cocktailsekoittimeen ja ravista kunnolla.

Viimeistele drinkki. Täytä lasi jäällä ja siivilöi juoma lasiin.

Yhteen Electric Wasa -cocktailiin/
-mocktailiin tarvitset:

- 4 cl giniä cocktailiin TAI
- 2 cl seljankukkamehua mocktailiin
- 4 cl ananastuoremehua
- 1 cl tuorepuristettua sitruunamehua
- 1 cl mansikkasiirappia