

Joulu

Bataattilaatikko

- **1,5 kg bataatteja => kuori, pilko ja höyrytä (keitä)**
- **3 dl kermaa**
- **3 rkl mantelijauhoja**
- **1 muna**
- **100 g voita sulatettuna**
- **1 tl suolaa**
- **kanelia**
- **0,5 tl muskottipähkinää**

Pinnalle: pähkinärouhetta

Sekoita mantelijauhe kermaan.

Kun bataattit ovat pehmentyneet, kaada keitinvesi pois ja soseuta bataatit.

Lisää soseen joukkoon voisula, muna, kermaseos ja mausteet.

Kaada sose voideltuun uunivuokaan ja lisää pinnalle pähkinärouhetta sekä halutessasi voinokareita

Laita uuniin: 175 astetta, n. 1,5 - 2 tuntia

Joulu

Lanttulaatikko

- 1,5 kg lanttuja => kuori, pilko ja höyrytä (keitä)
- lanttujen keitinlientä
- 2 dl kuohukermaa
- 2 munaa
- suolaa, valkopippuria
- voita

Soseuta kypsät lantut.

Kun sose on hiukan jäähtynyt lisää joukkoon kerma, munat ja mausteet.

Jos liian paksua, lisää tarvittaessa keitinlientä.

Jaa seos voideltuihin vuokiin ja laita voinokareita pinnalle.

Laita uuniin: 175 astetta, vähintään 1 h.

Joulu

Banaanisuklaakonvehti

- raakakaakaomassaa
- aitovaniljajauhetta
- laadukasta suolaa (esim. ruususuolaa)
- luomu hunajaa
- kypsä banaani

Sulata pala raakakaakaomassaa vesihauteessa.

Lisää sulaneeseen suklaaseen ripaus aitovaniljajauhetta, ripaus suolaa ja nokare hunajaa.

Viipaloi banaani (kypsä, mustapilkullinen), dippaa palat suklaassa, aseta lautaselle, laita jääkaappiin hetkeksi jäähtymään, tarjoile ja nauti.

Joulu

Luumurahka

(4 annosta)

- 1 prk kuohukermaa
- 1 prk rahkaa
- 1 pss (200 g) kuivattuja luumuja (tarvittaessa lisämakeutusta agavesiirapia, mutta kuivatut luumut ovat jo itsessään sen verran makeita, että lisämakeutusta ei välttämättä tarvitse)

Keitä luumut vähässä vedessä kunnes pehmenevät & soseuta sauvasekoittimella. Anna soseen jäähtyä kunnolla.

Vispaa kerma vaahdoksi & lisää joukkoon rahka sekä luumusose (ja tarvittaessa agavesiirappia).

Joulu

Piparipallot

- 1 dl manteleita
- 2 tuoretta taatelia
- 1 tl valmista piparkakkumaustetta tai itse tehty sekoitus: ripaus ceyloninkanelia, neilikkaa,
- inkivääriä, kardemummaa
- 1 rkl luomu hunajaa
- ripaus laadukasta suolaa (esim. ruususuolaa)
- 1 tl mantelilikööriä

Hienonna mantelit mahdollisimman hienoksi jauheeksi esim. blenderillä. Tai jos haluat hieman rouheemman rakenteen voit käyttää mantelirouhetta.

Lisää jauhetun mantelin sekaan taatelit, mausteet, hunaja ja suola => sekoita. Lisää hieman mantelilikööriä makusi mukaan. Pyörittele taikinasta kämmenissäsi pieniä palloja.

Säilytä piparipallot jääkaapissa hetki ennen tarjoilua, jotta pallot ehtivät hieman jähmettyä.

Uusi Vuosi

Blinit

- **3 dl täysmaitoa**
- **10 g hiivaa tai 1 ps (11g) kuivahiivaa**
- **1,5 dl tattarijauhoja**
- **1 dl gluteenitonta leipäjauheseosta**
- **1 tl suolaa**
- **2 kpl munaa => erottele valkuaiset ja keltuaiset toisistaan**
- **25 g voita sulatettuna**

Paistamiseen: voita

Sekoita tuorehiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää vatkatun jauhot, suola ja munankeltuaiset.

Jätä taikinaturpoamaan puoleksi tunniksi.

Jos käytät kuivahiivaa, sekoita se jauhoihin ja lisää 45-50-asteiseen maitoon vatkatun. Lisää leipäjauheseos ja suola, vatkaa edelleen ja lisää seoksen jäähtytyä hiukan keltuaiset.

Sekoita taikinaan lopuksi varoen kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset ja sulatettu, hiukan jäähtynyt voisula. Älä sekoita enää.

Kypsennä taikinasta isohkoja ohukaisia, jotka paistat molemmin puolin.

Tarjoiluun

Smetanaa tai ranskanmermaa, mätiä, hienonnettua sipulia, sienisalaattia, hienonnettua kylmäsavuporoa jne. tai katkaraputahna tai savulohitahna

Uusi Vuosi

Katkaraputahna

- **1 pussi (180 g) isoja pakastekatkarapuja**
- **1 prk (120 g) smetanaa**
- **2 rkl ruohosipulia silputtuna**
- **1 rkl sitruunamehua**
- **riipaus rouhittua mustapippuria**
- **riipaus rouhittua roseepippuria**

Sulata pakastekatkaravut.

Yhdistä katkaraputahnan ainekset kulhossa.

Uusi Vuosi

Savulohitahna

- 200 g lämminsavulohta
- 1 prk (200 g) ranskankermaa
- 1 prk (99 g/ 65 g) pieniä kapriksia
- 2 - 3 rkl tilliä silputtuna
- ripaus rouhittua mustapippuria

Hienonna savulohi haarukalla.

Yhdistä kulhossa tahnan ainekset.

Siirrä tahnat peitettynä jääkaappiin odottamaan.

Uusi Vuosi

Juustolautanen

- pitkään kypsytettyjä juustoja (2-3 lajia)
- valkohomejuustoa
- tuoretta viikunaa
- päärynää

Laita kauniisti esille tarjoiluvadille ja nauti juustot ilman suola- ym. keksejä/kräkkereitä.

Pääsiäinen

Nopea pasha

(4 annosta)

- **2 dl kuohukermaa => vaahdota**
- **2 dl rahkaa**
- **sitruunan mehua oman maun mukaan**
- **mantelilastuja tai -rouhetta**
- **steviaa**
- **luomurusinoita haluttaessa**

Sekoita vaahdotetun kerman joukkoon muut aineet.

Jos laitat sekaan rusinoita, niin välttämättä ei tarvitse steviaa makeuttajaksi. Mikäli käytät steviaa, lisää hyvin varovasti (pieni hyppysellinen).

Tarjoa rahka sellaisenaan.

Vappu

Omenadonitsit

(parempi vaihtoehto munkkien tilalle)

- **makeita omenoita**
- **makeuttamatonta luomu maapähkinävoita**
- **hasselpähkinärouhetta**

Poista siemenkodat omenoista ja leikkaa omenat varovasti poikittain (donitsin mallinen).

Sivele renkaiden päälle pähkinävoita ja ripottele vielä pähkinärouhe.

Nauti!

Vappu

Lehtikaalisipsit

- **1-2 pussia/kerää lehtikaalia**
- **oliiviöljyä**
- **hienoa merisuolaa tai Herbamare yrttisuolaa**

Revi lehdet irti rangasta & revi sormin pienemmiksi paloiksi.
Laita kulhoon ja päälle oliiviöljyä sekä ripottele sekaan => sekoita hyvin.
Ole varovainen suolan kanssa: tulee helposti liikaa.

Laita kaalit pellille ja uuniin.

Paista n. 180 – 200 asteessa, 6-10 minuuttia.

Vahdi etteivät pala.

Sipsit saavat hiukan ruskistua reunoilta ja niiden tulee olla rapeita.

Vappu

Juuressipsit

(8 annosta)

- **800 g erilaisia juureksia esim. punajuuria, bataattia, palsternakkaa**
- **1 dl oliiviöljyä**
- **hienoa merisuolaa**
- **rouhittua mustapippuria**

Kuori ja leikkaa juurekset ohuiksi lastuiksi (esim. juustohöylällä).

Laita lastut kulhoon ja kaada päälle öljy sekä mausteet.

Sekoita, että öljy ja mausteet leviävät tasaisesti.

Levitä lastut pellille siten etteivät ole päällekkäin.

Paista 225 asteessa, n. 10 min kunnes hieman ruskistuneet ja muuttuneet rapeiksi.

Kiertoilmaunissa voi paistaa kaksi pellillistä samaan aikaan.

Juhannus

Jumboherkkusieniä grillaten

- **800 g isoja herkkusieniä**
- **120 g pekonia**
- **½ purjo hienonnettuna**
- **3 rkl pestoa**
- **100 g vuohenjuustoa**

Leikkaa sienten jalat irti ja hienonna ne.

Samoin pilko pekoni ja paista rapeaksi sienisilpun kanssa.

Kuullota hienonnettu purjo pehmeäksi.

Anna seoksen hieman jäähtyä ja sekoita joukkoon pesto sekä murusteltu vuohenjuusto.

Täytä sienten lakit seoksella.

Kääri folioon & grillaa epäsuoralla lämmöllä n. 15-20 min.

Juhannus

Punasipulit uunissa

- **punasipuleita**
- **voita**
- **timjamia**
- **puhdistamatonta merisuolaa**

Kuori sipuleista uloin kerros. Viillä veitsellä syvä risti sipuliin.
Laita viiltoihin voita, merisuolaa ja silputtua tuoretta timjamia.

Kääri sipulit folioon ja paista yhdessä esim. paahtopaistin kanssa uunissa
(125 astetta, tunti).

Sipulit pysyvät melko hyvin lämpimänä paistin vetäytymisen ajan,
kun annat niiden olla folionyyteissä - ja mahdollisesti vielä jätät ne uuniin,
jonka vain käännät nollille.

Juhannus

Tummaan suklaaseen dipattuja mansikoita

- 1 l mansikoita
- 100 g tummaa suklaata (yli 70 %)

Sulata suklaa vesihauteessa.

Kasta mansikat suklaaseen & nosta esim. leivinpaperilla peitellylle lautaselle.

Laita hetkeksi jähmettymään jääkaappiin.

Juhannus

Värikäs perunasalaatti

- 10 uutta perunaa => keitä & lohko
- 1 pieni kukkakaali => paloitle
- 1 nippu retiisejä => paloitle
- 4 uutta porkkanaa => paloitle
- 1 pussi pakastemaissia => sulata

Kastike

- 1 prk kermaviiliä
- 1 dl tilliä => hienonna
- 1 rkl Dijon sinappia
- ripaus suolaa

Sekoita vihannekset keskenään.

Sekoita kastikeaineokset keskenään.

Voit tarjoilla kastikkeen erikseen tai sekoittaa salaatin joukkoon.

Juhannus

Grillatut kasvikset ja mozzarella

- 3 eri väristä paprikaa => leikkaa reiluiksi paloiksi
- 1 kesäkurpitsa => paloittele
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 pakettia (à 150 g) mozzarellaa

Kastike

- 1 puristettu valkosipulinkynsi
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- 4 rkl hienonnettuja yrttejä, esim. persiljaa, basilikaa

Sekoita kasvikset ja lisää joukkoon loraus öljyä.

Paahda kasvikset grillissä & nosta vadille. Lisää päälle paloiteltu mozzarellajuusto.

Sekoita kastikkeen ainekset ja valuta päälle.



Syntymäpäivä, äitienpäivä ym. juhlat

Kakkupohja

- **1,5 dl täysruokosokeria tai kookospalmusokeria**
- **4 munaa**
- **125 g voita, sulatettuna**
- **1 dl vettä**
- **1 tl aitoa vanilijaa**
- **1 dl psylliumjauhetta**
- **1,5 tl leivinjauhetta**

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi (n. 5 min.).
Kaada joukkoon voi ja vesi. Sekoita hyvin.
Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.
Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Paista 200 asteessa n. 15 minuuttia

Syntymäpäivä, äitienpäivä ym. juhlat

Vanilja muffinit

(6 isoa)

- **1,25 dl täysruokosokeria tai kookospalmusokeria**
- **75 g voita**
- **3 munaa**
- **0,75 tl aitoa vaniljaa**
- **100 g Philadelphia-juustoa**
- **1,5 tl leivinjauhetta**
- **1 dl mantelijauhoa**
- **isoja muffinivuokia**

Sekoita voi ja sokeri kuohkeaksi.

Lisää munat ja vatkaa.

Sekoita joukkoon vanilja ja juusto.

Lisää sen jälkeen kaikki kuivat ainekset.

Annostele taikina vuokiin.

Paista uunin keskiosassa 200 asteessa, 25-30 minuuttia.