



KOKKIKERHON RESEPTIT



KOKKIKERHOT

Jokaisen kerhokerran aluksi:

1. Peskää kaikki kädet!
2. Lukekaa ohje ensin kokonaan.
3. Ottakaa tarvittavat aineet omalle kerholle. Muistakaa, että aineita on varattu yleensä monelle ryhmälle.
4. Huomioikaa ryhmäläistenne allergiat/erityisruokavaliot. Työntekijät ilmoittavat tiedon näistä vahtimestareille/emännille ennakkoon.
5. Jakaa työt ja ryhmä niin, että kaikille on tehtävää. Esim. pöydän kattaminen, serviettien taittelu, itse kokkaamisessa eri työvaiheet ja loppusiivoaminen. Huomioithan, että jokainen pääsee kokkaamaan!
6. Valmistakaa ohje ja kattakaa pöytä.
7. Jos leipomuksia jää yli voi niitä pakata rasiaan/pussiin mukaan kotiin.
8. Kokkaamisen/leipomisen jälkeen huuhdelkaa sen valmistukseen käytetyt astiat ja laittakaa ne tiskikoneeseen tai niille varattuun kääryyn. Varmistakaa käytäntö oman kappelinne vahtimestarilta.
9. Muistakaa pyyhkiä kaikki pöytäpinnat, niin seuraavan kerhon on mukava aloittaa.
10. Varatkaa aikaa myös hartauden pitämiselle. Jos ohjeessa on esim. uunissa kypsytystä on tämä aika hyvä käyttää hyödyksi hartauteen. Niin, että kuitenkin ette unohda uunissa olevaa ruokaa!
11. Kappelilla saattaa olla yhtä aikaa myös muita tilaisuuksia, joten käyttäkää kerholle varattuja tiloja. Käytävillä ei saa juosta.
12. Nauttikaa yhteisestä ruokailuhetkestä ruokarauhan vallitessa.
13. Huuhdelkaa ruokailuastiat, jos ne ovat erityisen likaiset ja laittakaa ruoan tähteet bioskikseen, jos niitä jää.
14. Laittakaa ruokailuastiat tiskikoneeseen tai niille varattuun kääryyn. Jos tiskikoneessa on puhtaita astioita, saa ne laittaa kaappeihin.
15. Sammuta kone (esim. Suvelassa pikakone).
16. Pyyhi pöytäpinnat ja lakaise isoimmat roskat lattialta pois. Roskat roskikseen!
17. Sammuttakaa valot, jos olette päivän viimeinen kerhoryhmä ☺

Ohjeita on paljon, mutta nopeasti näistä tulee rutiinia ja yhdessä tehden jokainen voi kokea olevansa tärkeä ja kerhossa säilyy hyvä tunnelma ja järjestys.

Mukavia kokkailuhetkiä!

tl=teelusikka, rkl=ruokalusikka, dl=desilitra, l=litra, g=gramma, kg=kilogramma

A

NAKKIPIILOT

Nakkipiilot 15-16 kpl

1 pkt lehti-, torttu tai voitaikinalevyjä

15-16 nakkia

ketsuppia 1-2 rkl

pizzamaustetta (tai oreganoa + basilikaa)

kananmuna

juustoraastetta

1. Ota taikinalevyt sulamaan. Leikkaa lehtitaikinalevyt keskeltä poikki neliöiksi. Jos käytät torttu- tai voitaikinaa, kauli levyt kolmasosan pidemmiksi ja leikkaa kolmeen neliöön. Pistele neliöt.
2. Laita kunkin neliön reunalle ketsuppi, mausteet ja nakki. Rullaa nakit taikinaneliöiden sisään, jätä sauma aina alaspäin keskelle nipistäen hyvin yhteen vedellä kostutetuin sormin.
3. Voitele kääryleet kananmunalla. Ripottele pinnalle juustoraastetta.
4. Paista 225 °C uunissa 10-15 min.



D Lihapullat ja lohkoperunat

KUN LAITAT UUNIN LÄMPENEMÄÄN 200 ASTEESEEN, VOIT PAISTAA LIHAPULLAT JA PERUNALOHKOT SAMAAAN AIKAAN.

Laita uuniin päällimäiselle pellille lohkoperunat ja sen alle lihapullat. Vaihda peltien paikkaa, kun perunat ovat hiukan saaneet ruskeaa väriä. Paistoaika on 20-30 min.

Näitä tarvitset LIHAPULLIIN

500 g jauhelihaa
1 pussi ranskalaista sipulikeittoa
1 purkki kermaviiliä
1 rkl öljyä
1 dl korppujauhoja
1 kananmuna
1 tl paprikajauhetta
1 rkl soijaa
1 ¼ tl suolaa

Ohjeet LIHAPULLIIN

1. Ota jauheliha huoneenlämpöön.
2. Sekoita keskenään kermaviili, sipulikeitto, kananmuna, paprikajauho, suola, soijakastike ja öljy.
3. Laita jauheliha isoon kulhoon ja kaada päälle kermaviiliseos. Sekoita käsin kaikki sekaisin.
4. Lisää korppujauhot.
5. Pyöritä taikinasta palloja. Paista unissa 200 asteessa kunnes väri on ruskea.

Näitä tarvitset LOHKOPEROIHIN

700 g (6-7 kpl) jauhoista perunaa
3 rkl rypsiöljyä
1/2 tl paprikajauhetta
1/2 tl mustapippurirouhetta
1/2 tl suolaa

Ohjeet LOHKOPERUNOIHIN

1. Säädä uuni 200 asteeseen.
2. Pese ja lohko perunat.
3. Sekoita öljy ja mausteet.
4. Kääntelevä perunalohkot öljyssä.
5. Levitä lohkot leivinpaperille pellille.
6. Kypsennä uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.



LISÄKSI VOITTE HALUTESSANNE VALMISTAA DIPPIKASTIKKEEN.

1 ½ DL MAUSTAMATONTA JUGURTTI + 1/2 DL MAJONEESIA + AMERICAN DIPPIKASTIKE -maustepussi. Sekoita ja nauti perunoiden ja lihapullien kera.

F Nuudeliwokki

**TÄSTÄ ANNOKSESTA TULEE N. 8-10 RUOKAILIJALLE.
VALMISTUSAIKA ON N. 30 min.**

Näitä tarvitset wokkiin

350 g kokojyvänuudeleita
1 punainen paprika
1 vihreä paprika
1 porkkana
1 iso parsakaali
400 g kanasuikaleita
minimaisseja
2 tl paprikajauhetta
riipaus mustapippuria
suolaa
rypsiöljyä



Kastikkeeseen tarvitset

- ¼ dl soijakastiketta
- 2 ruokalusikallista fariinisokeria
- 4 ruokalusikallista rypsiöljyä
- 4 ruokalusikallista makeaa chilikastiketta
- 1 limetin mehu puristettuna
- päälle tuoretta korianteria tai lehtipersiljaa



Näin valmistat wokkin

1. Laita paistinpannu kuumenemaan ja siihen 2 rkl ruokaöljyä. Ruskista kanasuikaleita jonkun aikaa. Ripottele joukkoon paprikajauhe ja mustapippurirouhetta. Voit lisätä pippuria vielä myöhemmin ruokaillessa, jos haluat.
2. Pese ja kuori porkkana. Halkaise se ensin keskeltä kahtia ja sitten pituussuunnassa kahtia. Tee siitä mahdollisimman ohuita pitkiä siivuja.
3. Huuhtelee ja halkaise paprika. Ota siemenkoti pois. Tee paprikasta ohuita suikaleita.
4. Huuhdo parsakaali ja pilko se pieniksi.
5. Kuumenna toisessa paistinpannussa vihanneksia (paprikat, parsat, maissit, porkknat) öljyssä n. 10 min.
6. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään.
7. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta nuudelit lävikössä.
8. Lisää wokin sekaan vihannekset ja kanasuikaleet.
9. Lisää joukkoon kastike ja sekoita.

Mukavaa wokkihetkeä!

B

Bataattikeitto



8-10 ruokailijalle

Näitä aineita tarvitset

- 800 g bataattia
- 3 keskikokoista perunaa
- 2 porkkanaa
- 2 pientä tai 1 iso sipuli
- 3 valkosipulin kynttä
- n. 8 dl vettä
- 1 tlk kookosmaitoa (n.200g)
- ½ -1tl suolaa
- ripaus mustapippuria myllystä

Päälle

- makeaa chilikastiketta, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja tuoretta korianteria

Tee näin

- Kuori bataatit, perunat, sipulit ja porkkanat ja valkosipulinkynnet.
- Paloittele kaikki kuorimasi ja laita kattilaan.
- Lisää vesi ja mausteet (paitsi chilikastike)
- Keitä pehmeiksi.
- Paahda vähäisessä öljyssä ruokalusikallinen kurpitsansiemeniä kullekin syöjälle
- Soseuta vihannekset kattilassa veden kanssa
- Lisää kookosmaito ja kiehauta.
- Tarkista maku. Jos haluat, voit lisätä pippuria.
- Aseta lautaselle. ja purista päälle hiukan makeaa chilikastiketta.
- Voit lisätä päälle vielä paahdettuja kurpitsansiemeniä ja pilkottua korianteria.



C

NUUDELI-BROILERISALAATTI

Ainekset 5-6 annosta

2 ps (à 65 g)	nuudeleita
1 rs (300 g)	kanan fileesuikaleita
1-2 rkl	öljyä
1 ruukku	jääsalaattia
1/2 (n. 150 g)	kurkku
1	suippopaprika
1/2 (n. 500 g)	cantaloupemelonia
1 dl	cashewpähkinöitä

Kastike

2 tl	appelsiininkuorta raastettuna
n. 1 dl	appelsiinin mehua
2 rkl	öljyä
	suolaa
	pippuria



1. Valmista kastike. Raasta pestyn appelsiinin kuori ja purista mehu. Sekoita kaikki kastikeaineokset keskenään.
2. Valmista nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ne tarvittaessa ja sekoita kastikkeen joukkoon. Paista broilerit rasvassa kypsiksi.
3. Levitä revitty salaatti vadille. Paloittele kurkku, paprika ja meloni. Paahda pähkinät kevyesti kuivalla pannulla.
4. Levitä kasvikset, broilerit ja nuudelit kastikkeineen salaatin päälle. Koristele pähkinöillä ja halutessasi tuoreilla yrteillä.

E

Pinaattiletut

Ainekset 12 lettua:

(Jokaiselle kerholaiselle 2 lettua)

2 pkt (á 150g) pakastepinaattia (emäntä/vahtimestari, huolehdi sulaksi)

4 kananmunaa
10 dl maitoa
6 dl vehnä jauhoja
¾ dl juoksevaa margariinia tai öljyä
1 tl suolaa
riipaus mustapippuria

+ rasvaa paistamiseen

Lisukkeeksi

puolukkahilloa
raejuustoa



Jos kerhossa on täydet 10 lasta, jakakaa porukka puoliksi ja tehkää molempien ryhmien kanssa oma taikina, jotta mahdollisimman moni pääsee tekemään.

1. Sulata pinaatti. (Emäntä/vahtimestari!)
2. Sekoita kuivat aineet kolmasosaan maidosta. Lisää pinaatti, kananmunat, öljy, loput maidosta, ja sekoita tasaiseksi.
3. Jätä taikina turpoamaan 15 minuutiksi (hartaus!), jonka jälkeen paista letut kuumalla paistinpannulla rasvassa.
4. On tärkeää, että jokainen kerholainen (ohjaajan kanssa) paistaa ainakin yhden letun!
Ohjaaja voi paistaa tarvittaessa loput. Kahdella pannulla paistaminen käy nopeammin! ;)
5. Kattakaa pöytä ja tarjoilkaa letut puolukkahillon ja raejuuston kanssa!

G

Omena-kaurapaistos

Ainekset

- 10 omenaa
- 200g voita
- 1½ dl fariinisokeria
- 8 dl kaurahiutaleita
- hyppysellinen suolaa
- (1 tl kanelia tai kardemummaa)
- (1 tl vaniljasokeria)



Työvaiheet

1. Pilko omenat uunivuokaan. Omenoita ei tarvitse kuoria, mutta huuhtelee omenat ennen käyttöä ja poista siemenkodat. Lohko omenat 4–6 palaan. Jos lohkot ovat kovin pieniä, ne soseutuvat helposti.
2. Sulata voi ja sekoita joukkoon fariinisokeri, kaurahiutaleet ja mahdolliset mausteet. Levitä seos omenoiden päälle.
3. Kypsennä 200 asteisessa uunissa noin puoli tuntia. Alatasolla on hyvä, jotta paistos ei pala. Lopuksi paistoksen voi nostaa uunin yläosaan ja nostaa lämpöä, jotta kauraseos rapeutuu.
4. Tarjoile haaleana vaniljakastikkeen tai vaniljajäätelön kanssa.

H

Makkarakeitto

10 hengen annos

1 pkt	HK:n sinistä tai muuta makkaraa
2 l	vettä
3–4 (suolaa)	lihaliemikuutiota
2–3 (150 g)	sipulia
200 g	lanttua
4 (300 g)	porkkanoita
50 g	palsternakkaa
50 g	selleriä
1 kg	perunoita
50 g (murskattua valkosipulia)	purjoa
persiljaa	

1. Kuori ja kuutioi kasvikset (pienet kuutiot kypsyvät nopeammin).
2. Lisää kasvikset kiehuvaan lihaliemeen.
3. Ruskista jauheliha ja lisää keittoon, kun kasvikset ovat melkein kypsiä.
4. Mausta esimerkiksi valkosipulilla ja lisää hienonnettu persilja keiton päälle ennen tarjoilua.



KALKKUNA -ANANAS -AURAJUUSTOPIIRAKKA (PELLILLINEN)

pohja: 4 1/2 dl vehnä jauhoja
200g margariinia tai voita
4 rkl kylmää vettä
täyte: 300g kalkkunasuikaleita
1 prk ananaspaloja
100 -150g sinihomejuustomuruja
1 prk 250g ranskankermaa
1 prk 200g kermaviiliä
3 muna
suolaa
paprikajauhetta
mustapippuria
(valkosipulinkyntsi murskattuna)
emmental juustoraastetta



Ohjeet: Nypi margariini jauhoihin.

Lisää kylmä vesi ja sekoita tasaiseksi.

Kauli tai painele taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Pistele pohja haarukalla.

Esipaista pohjaa 225asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

Ripottele kinkkusuikelet tasaisesti pohjalle. (jätä hieman kinkkusuikeleita pinnalle ripoteltavaksi, piirakasta tulee hieman kauniimman näköinen)

Valuta ananaspalat ja lada tasaisesti kalkkunasuikaleiden päälle. Lopuksi sinihomejuuston muruja reilusti.

Sekoita kulhossa ranskankerma, kermaviili ja munat. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikajauheella. (valkosipulimurskalla)

Kaada täyte tasaisesti valuttaen piirakan päälle. Ripottele emmentaljuustoraaste pinnalle ja loput kalkkunasuikaleet.

Paista 225 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia tai kunnes pinta on saanut hieman väriä. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä.

J

MUSTIKKAPIIRAKKA

2½ dl vehnä jauhoja

1½ tl leivinjauhetta

1 dl sokeria

1/2tl vanilliinisokeria

2dl piimää/ kermaviiliä/

maustamatonta jogurttia

1 dl öljyä

1 kananmuna

Täyte: 1 pussi mustikkaa

2 rkl sokeria



Ohjeet: Pane uuni kuumentamaan 200 asteeseen.

Ota esille piirakkavuoka, valmistusaineet ja työvälineet.

Voitele piirakkavuoka huolellisesti.

Mittaa kulhoon vehnä jauhot, leivinjauhe, sokeri ja vanilliinisokeri.

Sekoita aineet keskenään.

Lisää taikinaan piimä, öljy ja kananmuna ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.

Kaada taikina vuokaan.

Laita marjat taikinan pinnalle ja ripottele päälle sokeria.

Paista piirakkaa uunin keskitasossa 25–30 minuuttia.

K

KREIKKALAINEN SALAATTI

(10:lle)

1 kerää rapeaa salaattia

5 tomaattia

1 kurkku

1 punasipuli (keltasipuli käy myös hyvin)

1 paprika

200 g feta-juustoa

100g kivettömät oliivit

(vähän kaprista)

1 - 2 dl oliiviöljyä

riippaus oreganoa ja suolaa



Tarjoo kera:

2 esipaistettua patonkia

Ohjeet:

Pane uuni patonkeja varten päälle paketissa kerrottuun lämpötilaan.

Halkaise ja pese salaatti sekä revi salaatti sopivan kokoisiksi palasiksi.

Pese ja paloittele tomaatit.

Kuori ja viipaloi tai paloittele kurkku.

Pese paprika ja poista siemenkota. Viipaloi sekä paprika että kuorittu sipuli.

Pane salaatti ja vihannekset kulhoon ja lisää oliivit, (kaprikset) sekä oregano, suolaa ja sekoita.

Kuutioi feta-juusto ja lisää salaattiin.

Kaada oliiviöljy vihannesten päälle.

Paista patonki ja viipaloi se niin että jokaiselle riittää pala salaatin kylkeen!

L

Chili con carne

400 g jauhelihaa

2 isoa sipulia

2 valkosipulin kynttä

2-3 dl vettä

1 liha-juuresliemikuutio

0,5 dl tomaattipyreetä

0,5-1 tl chilijauhetta

1 tlk (420/280g) kidneypapuja

1 prk ruokakermaa

Lisuke:

3 dl riisiä

9dl vettä

1. Ruskista jauheliha pannulla ja laita vesi riisille kiehumaan.
2. Pilko sipuli ja valkosipuli pieneksi ja lisää pannulle. Anna niiden kuulottua.
3. Lisää vesi, liemikuutio, tomaattipyree ja chilijauhe pannulle. Käytä chiliä makusi mukaan. Anna kiehua hiljalleen 3-5 min.
4. Huuhdo pavut siivilässä. Lisää pavut sekä ruokakerma pannulle. Kuumenna kiehuvaiksi.
5. Keitä 3dl riisiä vedessä (9dl) n. 20min. Kaada yli jäävä vesi pois ja tarjoile kastikkeen kanssa.



M

Pätkis-kääretorttu

Pellillinen

- 4 kananmunaa
- 1 pss (140 g) Pätkis-suklaapaloja
- 1 dl sokeria
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa
- 0,5 dl vehnä jauhoja
- 2 dl kuohukermaa
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 rkl sokeria
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 2 tl leivinjauhetta



1. Vaahdota kananmunat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi seos taikinaan. Sekoita vaahtoon varovasti käännellen.
2. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista uunissa 225 asteessa n. 6 minuuttia.
3. Kumoa kääretorttupohja kuumana sokeroidun leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä.
4. Sulata Pätkikset mikrossa. Sekoita tuorejuusto sulatetun suklaan sekaan. Vaahdota kerma ja yhdistä ja sekoita täytteen ainekset. Lusikoi täyte kääretorttupohjan päälle ja kääri rullalle.

N

Jauheliha-pastakeitto

5 annosta

400 g jauhelihaa

1 sipuli

1 l vettä

2 lihaliemikuutiota

2 dl pastaa

n. 200 g keittojuureksia (porkkana, pieni pala lanttua, palsternakka)

2-3 rkl tomaattipyreetä

2 dl ruokakermaa



1. Pese, kuori ja paloittele juurekset pieniksi kuutioiksi. Kuullota sipuli paistinpannulla ja ruskista jauheliha.

2. Mittaa kattilaan vesi, lisää liemikuutiot ja juurekset. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia ja lisää pasta ja jauheliha. Keitä kunnes pasta on kypsää.

3. Lisää tomaattipyree ja ruokakerma. Tarkista maku ja lisää mausteita halutessasi.

○ Feta-pinaattipasteijat (32 kpl)

2 pkt voitaikinalevyjä (vahtimestari ottaa sulamaan)

1 sipuli

1 pss pakastettua pinaattia (vahtimestari ottaa sulamaan)

200 g fetaa

2 tl timjamia

1 tl oreganoa ja pippuria

1 kananmuna voiteluun

seesaminsiemeniä päälle ripoteltavaksi

1. Ota voitakin levyt ja pinaatit esille.
2. Pilko sipulit ja kuullota niitä voissa pannulla.
3. Lisää pinaatit sipulien joukkoon ja mausta seos.
4. Murustele feta hiukan jäähtyneeseen pinaattiseokseen ja sekoita hyvin.
5. Leikkaa voitaikinalevyt keskeltä kahtia. Annostele jokaisen neliön keskelle reilun teelusikallisen verran täytettä.
6. Sivele neliön reunoille vettä ja taita neliö kolmionmuotoiseksi pasteijaksi, painele kiinni haarukan avulla.
7. Voitele pasteija kananmunalla ja ripottele pasteijoiden päälle seesaminsiemeniä.
8. Paista pasteijoita noin 10-15 min 225 asteessa tai kunnes pasteijoiden väri on muuttunut kullanuskeaksi.



P

TOMAATTI-LINSSIKEITTO

5 annosta

1-2(150 g)sipulia

1rkl öljyä

2tlk (à 390 g)kuorittuja tomaatteja tomaattimehussa

1tlk (2 dl) kaura kasvirasvasekoitetta

1tlk (380/230 g) linssejä suolaliemessä

n. 1/2tisuolaa

ripausmustapippuria

ripaussokeria

basilikaa, korianteria tai lehtipersiljaa



Valmistus

1. Pilko sipulit ja kuullota ne öljyssä kattilan pohjalla.
2. Kaada joukkoon kuoritut tomaatit ja kaurakasvirasvasekoite.
3. Kuumenna kiehuvaksi ja soseuta sauvasekoittimella.
4. Lisää huuhdotut ja valutetut linssit. Mausta suolalla, pippurilla ja sokerilla. Hienonna pinnalle runsaasti yrtejä.

Q Suklaa-cookies

n. 36 kpl

125 g voita

0,75 dl sokeria

0,75 dl fariinisokeria

2 tl vaniljasokeria

2 kananmunaa

3 dl vehnä jauhoja

0,5 tl leivinjauhetta

200 g taloussuklaata



1. Laita uuni päälle 175 asteeseen.

Vaahdota voi ja sokerit.

Lisää munat yksitellen välillä vatkat.

Lisää vehnä jauholeivinjauheseos.

2. Hienonna suklaa karkeaksi rouheeksi tukevalla veitsellä leikkuulaudalla. Lisää rouhe taikinaan. Sekoita nopeasti tasaiseksi.

3. Nostele taikina pikkulusikalla nokareina uunipellille leivinpaperille. Paista uunissa 175 asteessa n. 12 min.

R ESPANJALAINEN MUNAKAS ELI PERUNATORTILLA

(5:LLE) (Laktoositon, maidoton)

500 g perunoita

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

0,5 dl öljyä

1 tl suolaa ja mustapippuria

5 kananmunaa



Ohjeet:

Kuori ja viipaloi perunat.

Kuori sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Kuumenna öljy isossa paistinpannussa.

Lisää perunaviipaleet ja kuullota niitä 20–30 minuuttia silloin tällöin hämmentäen, kunnes ne ovat lähes kypsiä.

Lisää kypsymisen puolivälissä sipuli ja murskattu valkosipuli.

Sekoita munien rakenne rikki kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada munaseos pannuun perunoiden päälle.

Valuta hyytymätöntä munakasta reunoille ja auta lastalla valumaan pannun pohjalle asti.

Kypsennä noin viisi minuuttia. Kun tortilla on pohjasta hyytynyt, pane iso kansi tai vati pannun päälle ja kiepauta munakas ylösalaisin.

Valuta munakas takaisin pannuun. Kypsennä vielä hetki, jotta toinenkin puoli saa väriä.

Tarjoa kuumana tai kylmänä.

S

RUNEBERGINTORTTU

Ainekset:

- 2 muna
- 1 ½ dl sokeria
- 1 ½ dl kermaa
- 200 g sulatettua margariinia
- 2 ½ dl korppujauhoja
- 3 dl vehnäjauhoja
- 1 ½ tl leivinjauhetta



Päälle:

- vadelmahilloa
- tomusokerikuorrute

OHJEET:

Vatkaa sokeria ja muna vaahdoksi.

Vatkaa kerma vaahdoksi.

Sulata margariini.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Sekoita vaahdot varovasti keskenään ja lisää kuivat aineet.

Lisää lopuksi sulatettu margariini.

Laita taikina leivosvuokiin.

Paista torttuja 200 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Jäähdytä ja koristele hillolla ja tomusokerikuorrutteella.

T

TuorehernekeittoAinekset

Aineet:

- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 sipuli hienonnettuna
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1 jauhoinen peruna kuorittuna
- 600 g pakasteherneitä
- 5 dl maitoa
- 5 dl vettä
- 1 tl (noin) suolaa
- ripaus cayennenpippuria
- 1.5 tl (1,5 - 2 tl) kuivattua minttua
- 2.5 rkl sitruunamehua



Päälle krutonkeja

Valmistusohje:

Kuumenna öljy kattilassa. Lisää sipulit ja kuullota niitä hetki.

Leikkaa peruna kuutioiksi ja lisää kattilaan. Lisää myös herneet ja sekoittele hetki.

Kaada kattilaan maito ja vesi. Lisää suola, cayennenpippuri, minttu ja sitruunamehu.

Keitä niin, että perunat ovat pehmeitä.

Soseuta hernekeitto tasaiseksi ja tarkista maku.

Tarjoile krutonkien kanssa!

U

PANNUKAKKU (pellillinen)

Ainekset:

4 dl vehnäjauhoja

0,75 dl sokeria

1 tl suolaa

1 tl vaniljasokeria

8 dl maitoa

2 kananmunaa

50 g sulatettua margariinia

Päälle:

hilloa ja sokeria.



OHJEET:

Laita leivinpaperi pellin päälle.

Laita uuni päälle 200-225 astetta.

Sekoita kuivat aineet.

Lisää yksitellen samalla sekoittaen maito, munat sekä sulatettu, jäähtynyt margariini.

Kaada taikina leivinpaperille uunipellille ja paista 200-225 asteessa n. ½ tuntia.

Antakaa hetki jäähtyä jos on aikaa ja leikatkaa paloiksi.

Tarjoillaan hillon ja sokerin kanssa.



KANAQUESEDILLA UUNISSA

Aineet:

20 vehnätortillaa medium

2 ½ prk salsakastiketta

2 ½ rasia broilerifileetä/suikaletta

2 ½ ruukku tuoretta korianteria

375 g juustoa (höylättävää tai valmiiksi viipaloitua)

OHJE

1. Paista broilerin suikaleet pannulla kypsäksi.
2. Aseta 10 tortillalettua leivinpaperoidulle uunipellille (kahdelle pellille tai kahdessa erässä)
3. Levitä salsakastiketta letuille. Lopun salsan voi jättää tarjoiluun.
4. Lisää broilerin viipaleet salsan päälle ja revi korianteria pinnalle.
5. Höylää juustosta viipaleita ja kuorruta täytetty lettu juustoviipaleilla. Laita toiset tortillaletut kansiksi.
6. Aseta lettujen päälle toinen pala leivinpaperia sekä toinen uunipelti painoksi. Paista 225 asteessa n. 15 min.
7. Leikkaa annospaloiksi ja nauti kuumana.



W KESÄKURPITSA-HALLOUMIPIHVIT JA KASTIKE

Ainekset:

300 - 400 g (1 kpl) kesäkurpitsaa
200 g halloumijuustoa
1 kpl kananmuna
oliiviöljyä paistamiseen
rucolasalaattia

Limetti-jogurttikastike

2 dl turkkilaista jogurttia
1 kpl limetin raastettu kuori ja mehu
suolaa
sokeria
rouhittua mustapippuria

Valmistus

1. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja anna sen maustua pihvien teon ajan.

rouhittua mustapippuria
2 dl turkkilaista jogurttia
1 kpl limetin raastettu kuori ja mehu
suolaa
sokeria

2. Raasta kesäkurpitsa ja purista raasteesta ylimääräinen neste. Raasta myös halloumi.

Sekoita raasteet kulhossa kananmunan kanssa.

Paista pannulla öljyssä miedolla lämmöllä pieniä pihvejä.

Anna pihvien ruskistua molemmin puolin.

Tarjoile limetti-jogurttikastikkeen ja rucolasalaatin kanssa.

300 - 400 g (1 kpl) kesäkurpitsaa
200 g halloumijuustoa
1 kpl kananmuna
oliiviöljyä paistamiseen
rucolasalaattia





Parsakaalipestopasta

5 annosta

Parsakaalipesto:

1(400 g) parsakaali

1 ruukkutuoretta basilikaa

1rs(100 g)[Apetina snack -juustoa, pesto](#) (fetajuustokuutioita)

1dl auringonkukansiemeniä paahdettuna

1/2dl oliiviöljyä

1/2tl suolaa

1/4tl mustapippuria

1-2 valkosipulinkynttä

Lisäksi:

350g spiraalipastaa

n. 1dlpastaan keitinettä



Valmistus

alle 30 min

1. Huuhtelee parsakaali ja leikkaa nuput ja varsi pienehköiksi paloiksi. Kiehauta vesi. Keitä varsia ensin 1 minuutti, lisää nuput ja keitä vielä 2-3 minuuttia.
2. Valuta kuuma vesi pois ja lisää parsakaalit heti jääkylmään veteen, jotta kauniin vihreä väri säilyy. Siivilöi jäähtyneet parsakaalit vedestä.
3. Pane parsakaalit ja loput peston ainekset tehosekoittimen kulhoon (tai käytä sauvasurvainta) ja hienonna tasaiseksi. Käytä basilika varsineen ja salaattijuusto öljyineen. Pesto saa jäädä paksuksi.
4. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä. Valuta pasta, ota keitinettä talteen. Sekoita pesto ja keitinvesi pastan joukkoon. Kuumenna ruoka vielä nopeasti liedellä kattilassa. Koristele annokset halutessasi auringonkukansiemenillä ja basilikalla. Tarjoa heti.

Y

porkkanakakku

Pohja:

- 3 kananmunaa
- 3 dl sokeria
- 1 rkl voita
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1,5 tl vaniljasokeria
- 3 tl kanelia
- n. 4 dl porkkanaraastetta
- 150 g voita (sulatettuna)



Kuorrute:

- 100g huoneenlämpöistä voita
- 3dl tomusokeria
- 200g maustamatonta tuorejuustoa

1. Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat aineet keskenään. Kuori ja raasta porkkanat.
2. Lisää muna-sokerivaahtoon varovasti vuorotellen jauhoseosta, porkkanaraastetta ja sulatettua rasvaa. Sekoita tasaiseksi ja lisää leivinpaperilla vuorattuun vuokaan tai uuninpellille (**uuninpellille tehdessä kannattaa tuplata taikinamäärä**).
3. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä.
4. Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja tuorejuusto. Lisää tomusokeri ja levitä kuorrute kakun päälle.

5 dl vettä

Aineet:

10 dl vettä

1 dl sokeria

6 dl mustikoita

3 dl ruisjauhoja

ripaus suolaa

Ohjeet

Kiehauta vesi ja lisää suola, sokeri ja mustikat.

Anna kiehua muutama minuutti.

Vispaa ruisjauhot joukkoon vähitellen ja anna kiehua miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia.

Vispaa kuohkeaksi sähkövatkaimella.



12 kpl

1 tlk (425 g) säilöttyjä aprikooseja
2 kananmunaa
1/2 dl rypsiöljyä
1 dl luomuruokosokeria
1 rkl vaniljasokeria
3 dl vehnä jauhoja
1/2 dl perunajauhoja
3/4 tl leivinjauhetta
1 3/4 dl maitoa

Koristeluun
tomusokeria



OHJE:

Valuta aprikoosit hyvin.

Erottele keltuaiset ja valkuaiset eri kulhoihin. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja öljy.

Yhdistä kuivat aineet keskenään. Lisää ne vähitellen keltuaisseokseen vuorotellen maidon kanssa.

Kääntelee valkuaisvahto varovasti taikinan joukkoon.

Jaa taikina 12 paperivuokaan tai voidellulle muffinipellille. Laita puolikas aprikoosi pyöreä pohja ylöspäin kunkin muffinin päälle.

Paista 175 asteessa (kiertoilmahuone 150 °C) noin 20 minuuttia. Siivilöi päälle tomusokeria ennen tarjoilua.

Vinkki! Voit rouhia tai sulattaa taikinan joukkoon 50-100 g valkosuklaata.

Ä

PITSA

Tällä reseptillä voit tehdä ison pizzan uunipellillä, kaksi pyöreää pizzaa tai juomalasin reunalla leikattuja pikkupizzoja.

Pohjan Ainekset:

3 dl maitoa

1 tl suolaa (voi jättää pois)

7,5 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 dl öljyä



OHJEET:

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään tasaiseksi taikinaksi ja lisää lopuksi öljy nopeasti sekoittaen.

Tonnikalapizzaan tarvitset: 1 tlk tonnikalaa 1 tlk tomaattimurskaa sitruunapippuria ananasrenkaita pilkottuna pizzamaustetta (oreganoa ja basilikaa) juustoraastetta oliiveja.

Kinkku- tai pepperonipizzaan tarvitset: 1 tlk tomaattimurskaa n. 200 g kinkkusuikeleita tai pepperonimakkaraa ananasrenkaita pilkottuna 1 paprika pilkottuna juustoraastetta pizzamaustetta

OHJEET:

Kauli taikina isoksi levyksi leivinpaperin päälle tai jaa taikina kahteen osaan, pyöritä palloksi ja kauli molemmat pyöreiksi levyiksi tai kauli taikina isoksi levyksi ja ota siitä isohkolla lasilla pieniä pyöreitä pizzoja.

Paista 225 asteessa n. 20 min. tai kunnes juustoraaste on saanut kauniin ruskeita pizzoja.

Ö

THAIMAALAINEN KANACURRY (6:LLE)

1½tl punaista currytahnaa

½ pss pakasteherneitä

1 paprika

2 valkosipulin kynttä

½ sipulia

pikkusormen kokoinen pala galangal-juurta/ inkivääriä

100-150g kanafilettä

kookosmaitoa 2-2,5dl

3rkl öljyä

2tl ruskeaa sokeria

2tl kalakastiketta/ soijakastiketta

3dl riisiä keitettynä 9dl vedessä



Ota esille työvälineet ja ainekset. Paloittele vihannekset ohuiksi suikaleiksi.

Kuumenna öljy paistinpannulla ja lisää punainen currytahna.

Sekoita tahnaa ja öljyä keskenään kunnes soosista on tullut punaista.

Lisää tölkki kookosmaitoa ja sekoita huolellisesti. Käännä levyä pienemmälle.

Lisää vihannekset ja sekoita. Anna paistua hetki.

Lisää pieneksi leiketty kana. Kun kana on lähes kypsää, lisää sokeria ja kalakastiketta hyvin varoen.

Sekoita ja anna hetken tekeytyä.

Keitä riisi (n.20 min) ja tarjoile kastikkeen kera.

Thaimaalaisessa keittiössä on tapana syödä lusikalla.

Ainekset:

400 g tummaa suklaata

2 kananmunaa

175 g margariinia

2 dl fariinisokeria

1 ½ dl vehnä jauhoja

1 dl perunajauhoja

1 ½ tl leivinjauhetta

rasvaa vuoaan voiteluun



OHJEET: Sulata suklaa vesi hauteessa. (Laita kattilaan vettä kiehumaan. Laita kuumen kestävässä astia veteen. Paloiteltu suklaa sulaa astiassa.) tai (Laita lavuaariin tulppa ja täytä noin 5 cm kuumalla vedellä. Laita suklaa paloina astiaan ja astia kuumaan veteen.) Ole varovainen, ettei vettä joudu yhtään pisaraa suklaan sekaan.)

Errottele kananmunan valkuaiset ja vaahdota ne. Vatkaa keltuainen, fariinisokeri ja margariini omaksi vaahdoksi.

Sekoita kuivat aineet ensin keskenään ja sitten lisää ne taikinaan.

Sekoita sula suklaa taikinaan. Kääntelevä varovasti valkuaisvahto viimeiseksi taikinaan.

Rasvaa kakkuvuoaan pohja ja reunat ja kaada taikina vuokaan. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Kakun kuuluu jäädä hieman pehmeäksi keskeltä. Syökää kun on hiukan jäähtynyt.