

SATAKUNTA

juhlii kotona

20 reseptiä juhlamenun valmistamiseen

Alku-, pää- ja jälkiruoat neljälle



Juhlamenu

Reseptit neljälle

Alkuruoat 3

Kylmäsavulohilevite 4

Silakkatartar ja paahdettua ruisleipää 5

Savukinkkutahna 6

Sellerimousse 7

Mallasleipä 8

Pääruoat 9

Vorschmack 10

Puolukkahillo 11

Juuresmuusi 11

Punajuuri-nyhtökaurapihvit 12

Kuorrutetut lantut 13

Jälkiruoat 14

Puolukkajäädyke 15

Marianne-täyte 16

Tuulihatut 16

Marjakimara neljälle 17

Sveitsiläinen marenki 17

Sinihomejuustotäyte 18

Kinuskitäyte 18

Kotikalja 19



Alkurucak



Lohitäytteen tarjoilu ehdotus. Herkullinen lohitäyte maistuu lähiruisleivän päällä – koristeeksi kotimainen tilli.

Kylmäsavulohilevite

200 g	kylmäsavulohta
200 g	maustamaton tuorejuustoa
120 g	smetanaa
2 rkl	tuoretta tilliä
1 tl	mustapippuria

Pilko kylmäsavulohi veitsellä pieniksi kuutioiksi. Hienonna tilli. Sekoita kaikki aineet keskenään. Anna vetäytyä muutama tunti ja tarkista suola, lisää tarvittaessa.



Silakkatartar valmistuu kätevästi nylkemällä silakoista nahka pois. Kala kypsyy marinaadissa. Uskallatko kokeilla? Koristeeksi voit laittaa tyrnimarjoja.

Silakkatartar ja paahdettua ruisleipää

350 g	nahatonta silakkafileetä
n. 1 rkl	majoneesia
n. 2 rkl	kermaviiliä
4 rkl	sitruunamehua
2 rkl	hienonnettua tilliä
1 tl	sokeria
1 rkl	etikkaa
1 rkl	hienonnettua ruohosipulia
	suolaa ja pippuria myllystä
1 rkl	muikun- tai siianmätiä tai kokonaisia tyrnimarjoja

Leikkaa nahattomat silakkafileet mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi. Mausta suolalla ja pippurilla, sekoita joukkoon tilli ja ruohosipuli. Sekoita kermaviili ja majoneesi, mausta kirpeäksi sitruunamehulla. Sekoita kastike silakoihin. Leikkaa ruisleivästä kantit pois, paahda, sivele voilla ja leikkaa kolmioiksi. Levitä tartar leiville. Pane lopuksi annoksen keskelle mätiä tai kokonaisia tyrnimarjoja.



Kotimainen kinkku taipuu moneksi. Savukinkkutahna maistuu satakuntalaisen kakon kanssa.

Savukinkkutahna

100 g	palvikinkkua
1 (75 g)	maustekurkku
1	punainen paprika
1/2 prk (200 g)	tuorejuusto
1/2 prk (200 g)	raejuustoa
	mustapippuria
0,5 dl	hienonnettua tuoretta persiljää

Hienonna kinkku, maustekurkku ja paprika. Sekoita ranskan-kerma tai kermaviili ja raejuusto keskenään. Lisää kinkku ja maustekurkku. Mausta pippurilla ja halutessasi persiljällä.



Tiesitkö, että juuriselleristä voi saada näinkin kauniin moussen.

Sellerimousse

n. 250 g	juuriselleriä
25 g	voita
	suolaa keitinveteen
	vettä keittämiseen
1 prk (180 g)	ranskankermaa tai kasvispohjainen valmiste
1 tlk	suolaa
(2 kpl liivatetta, jos tarvitaan kiinteämpää moussea)	

Kuori ja leikkaa palasiksi juurisellerit. Laita ne yhdessä voin ja suolan kanssa kattilaan. Freesaa hetki ja lisää vettä sen verran että selleripalat peittyvät. Keitä kypsiksi.

Hienonna sileäksi massaksi sauva- tai tehosekoittimella. Lisää tarvittaessa valmiiksi liotetut liivatelehdet, puolet (100 g) ranskankermasta ja suola. Sekoita samalla voimakkaasti ja varmista että massa tulee kauttaaltaan sileäksi. Anna massan jäähtyä ja lisää jäähtyneeseen massaan loput 100 g ranskankermaa.

Tarjoile leivän päällä, voileipäkakun välissä levitteenä tai ruoan lisäkekastikkeena.



Mallaslimpun teko on helppoa! Sekoittamalla kuivat aineet nesteeseen ja kunnollisella kohotuksella saat aikaan maittavan ruokaleivän, josta saat myös ruokalahjan jouluun.



Mallasleipä

(3 leipää)

Leivän voi tehdä kertakäyttöiseen paistovuokaan. Sopii myös ruokalahjaksi!

1 l	piimää
100 g	hiivaa (2 pakettia)
1 rkl	suolaa
3 dl	siirappia
3 dl	mämmi- ja leipämaltaita
3 dl	ruisjauhoja
3 dl	kauraleseitä
9 dl	vehnä jauhoja

Siirappivesi:

1/3	siirappia
2/3	vettä

Liota hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen. Lisää suola ja siirappi ja sekoita. Lisää maltaat, ruisjauhot ja kauraleseet. Sekoita tasaiseksi. Lisää vehnä jauhot vähitellen taikinaan. Taikinaa ei tarvitse alustaa käsin, ja se saa jäädä löysäksi. Kaada taikina kolmeen paistovuokaan, jätä vuoat vajaiksi ja anna kohota liinan alla tunnista kahteen tuntiin. Paista leivät uunin alatasolla 175 asteessa noin 2 tuntia. Paistamisen loppuvaiheessa leivät voidellaan siirappi-vesiseoksella. Vinkki! Maistuvan muunnoksen saa käyttämällä piimän sijaan 4 dl puolukkasurvos-ta ja 6 dl vettä tai omenamehua.

A top-down photograph of a traditional Finnish dish, Päärucot. The dish is presented on a light-colored, textured fabric surface. In the upper left, a large, round, golden-brown baked potato cake sits in a white ceramic dish, with a silver fork resting on its surface. To the right, a glass jar with a metal clasp lid is filled with a dark red jam, and a silver spoon is placed inside. In the lower right, a white bowl is filled with fluffy, yellow mashed potatoes. The word "Päärucot" is written in a white, elegant cursive font across the center of the image.

Päärucot



Vorschmack on koko perheelle sopiva liharuoka, joka on säilynyt vuosia ravintoloiden suosikkina. Se oli myös marsalkka Mannerheimin lempiruoka. Halutesasi voit hyödyntää lampaanlihaa, mutta paistijauheliha sopii vorschmackiin mainiosti. Juuresmuusi ja syksyinen puolukkahillo maistuvat lisäkkeenä.

Vorschmack

500 g	lampaan jauhelihaa
100 g	naudan paistijauhelihaa
tai 600g	pelkkää naudan paistijauhelihaa (rasvaa alle 10 %)
2	sipulia hienonnettuna
4	valkosipulinkynttä
5	anjovisfileetä
2 rkl	tomaattisosetta
	suolaa, valkopippuria
2 dl	lihalientä (1 lihaliemikuutio + 2 dl vettä)

Kuori ja kuutioi sipuli ja valkosipuli. Ruskista jauheliha öljyssä pannulla, lisää loppuvaiheessa sipuli ja valkosipuli. Kaada seos kulhoon, lisää anjovikset, tomaattipyree ja lihaliemi. Sekoita monitoimikoneella tai sauvasekoittimella tasaiseksi. Mausta suolalla ja valkopipurilla. Kypsennä uunin alatasolla noin 45 min 175 asteessa. Tarjoa vorschmack perunamuusin kanssa. Jos kypsennät vorschmackin uunin kestävässä annosastioissa, on kypsennysaika hieman lyhyempi.



Puolukkahillo

2 pss (á 200 g) puolukoita
½ pkt (125 g) minihillosokeria
1 rkl vettä

Mittaa puolukat, vesi ja minihillosokeri kattilaan ja kuumenna kiehumispisteeseen. Anna kiehua hiljalleen 10–15 minuuttia, välillä sekoittaen. Kuori pinnalle muodostunut vaahto ja kaada hillo kuumennettuihin lasipurkkeihin. Säilytä jääkaapissa.

Juuresmuusi

4–5 isoa jauhoista perunaa (500 g)
2–3 kpl porkkanaa (300 g)
1–2 kpl palsternakka (200 g)
0,5 tl suolaa
1,5 dl maitoa
2 rkl voita
0,5 tl suolaa

Kuori perunat, porkkanat ja palsternakka. Paloittele ja keitä ne suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Valuta ja säästä keitinliemi. Survo juurekset maidon ja voin kanssa tai käytä sähkövatkainta, mausta suolalla. Ohenna keitinliemellä sopivan notkeaksi halutessa makeuta siirapilla.



Punajuuripihvit paistuvat uunissa, kuorutettu lanttu on yksinkertainen, kokeilemisen arvoinen lisäke, joka sopii monelle. Sellerimousse sopii myös näiden ruokien lisäkkeeksi.

Punajuuri-nyhtökaurapihvit

3 dl	nyhtökauraa, maustamaton
2 dl	keitettyjä härkäpapuja
3 (300 g)	raakaa punajuurta raasteena
1	hienonnettu sipuli
3	valkosipulin kynttä hienonnettuna
1–2 tl	suolaa
1,5 tl	jauhettua korianteria
2 tl	jeeraa eli juustokuminaa (tilkkanen vettä) (paistamiseen öljyä)

Jauha keitetyt härkäpavut ja nyhtökaura monitoimikoneessa tasaiseksi massaksi. Raasta punajuuri. Kuori ja hienonna sekä sipuli että valkosipuli. Lisää papujen joukkoon hienonnetut sipuli ja valkosipuli, raastettu punajuuri, suola, korianteri ja jeera. Sekoita massa tasaiseksi. Lisää tarvittaessa tilkkanen vettä. Peitä kulho muovikelmulla ja jätä taikina tekeytymään noin puoleksi tunniksi. Muovaa taikinas-ta käsin pihvejä ja laita uunipellille leivinpaperin päälle. Paista 200 asteessa 15–20 min pihvien koosta riippuen.



Kuorrutetut lantut

n. 750 g/ 1 kpl	lanttua
1 l	vettä
1 tl	suolaa
0,5	rosmariininoksa tai 0,5 rkl rosmariinia
0,5 dl	öljyä
0,5 dl	korppujauho
1 rkl	persiljasilppua
0,5 rkl	hienonnettua rosmariinia
0,5 tl	suolaa

Kuori lanttu ja halkaise se puoliksi. Pane lanttu, suola ja rosmariininoksa kattilaan. Keitä hiljalleen kannen alla noin tunnin ajan, kunnes lantun puolikkaat ovat melkein kypsiä. Nosta puolikkaat lantut lautaselle jäähtymään. Kuumenna uunin grillivastukset. Pane jäähtyneet lantun puolikkaat uunipannulle tai uunivuokaan leikkauspuoli alaspäin. Levitä päälle öljyä. Sekoita korppujauho, persilja, rosmariini ja suola ja ripottele seos lanttujen päälle. Kuorruta uunissa 225 asteessa noin 5 minuuttia. Anna jäähtyä hetki ja leikkaa viipaleiksi. Tarjoa haaleana tai kylmänä.

Vinkki! Lopun rosmariinin voit käyttää uunijuuresten mausteena tai lihapandoissa.



Tälkirusat



Puolukkajäädyn voit valmistaa jo hyvissä ajoin pakastimeen odottamaan juhlia. Juhlien järjestely helpottuu ja aikaa jää seurusteluun.

Puolukkajäädynke

1,5 dl	vettä
1,5 dl	sokeria
5	keltuaista
3 dl	puolukkasurvosta
5 dl	kuohukermaa

Sulata sokeri lämpimään veteen. Jäähdytä vesi kädenlämpöiseksi. Erottele keltuaiset teräsastiaan. Kaada vesi ohuena nauhana munankeltuaisten päälle koko ajan massaa voimakkaasti sekoittaen. Laita astia vesihautteeseen liedelle ja kuumenna seosta, kunnes se saostuu koko ajan sekoittaen pohjia myöten. Varo, että vesi ei osu kulhon pohjaan ja kiehu koko ajan, ettei muna kypsy kokkareiksi. Kun massa on kypsää, siirrä astia kylmään veteen ja jatka hetken ajan sekoittamista (jäähdytä).

Hienonna puolukat sauvasekoittimella. Lisää survos jäähtyneeseen munamassaan. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita se kevyesti jäädynkeeseen. Laita massa huuhdeltuun 1,5 litran kakkuvuokaan ja pakasta.



Tuulihatut Marianne-täytteellä.

Marianne-täyte

½ prk ranskankermaa
½ prk maustamatonta
tuorejuustoa

1 pss (130 g) Marianne-rouhetta

Notkista tuorejuusto ranskankeramalla ja lisää seokseen Marianne-rouhe. Anna makujen tasaantua hetki jääkaapissa Tarkista maku. Käytä Marianne-täytettä pipareiden täytteenä tai tee pieniä jälkiruoka-annoksia.

Tuulihatut

2 dl vettä
75 g voita
1,5 dl vehnä jauhoja
2 munaa

Kiehauta vesi ja voi kattilassa. Lisää kaikki jauhot kerralla kattilaan ja vatkaa puuhaarukalla voimakkaasti, kunnes sileä ja kiiltävä seos irtoaa kattilan reunoista.

Anna taikinan hieman jäähtyä. Lisää sitten munat yksitellen sähkövatkaimella voimakkaasti vatkatun.

Nostelee tai pursota taikinasta esimerkiksi pyöreitä leivospohjia, tankoja tai rinkeleitä.

Paista tuulihattuja uunin keskiosassa 200 asteessa noin 25–30 minuuttia.

Älä avaa uunia paiston aikana, jotta leivonnaiset eivät laskisi. Tuulihatut ovat valmiita, kun ne ovat kiinteitä ja kullanruskeita. Pistele valmiisiin tullihattuihin reiät terävällä veitsellä tai cocktailtikulla, että höyry pääsee ulos. Jäähdytä tuulihatut ritilän päällä.

Leikkaa jäähtyneistä tuulihatuista hattu pois ja täytä tuulihatut joko suolaisella tai makealla täytteellä.

Marjakimara neljälle

400 g kotimaisia marjoja,
vadelmia, mansikoita,
puolukoita tai mustikoita
2 dl kuohu- tai vispikermaa

Vatkaa kerma vaahdoksi. Jaa marjat neljään kulhoon. Lisää annokseen marenkia ja koristele mielesi mukaan. Mikäli käytetään ulkomaisia marjoja tuotteet tulee kypsentää 5 min 90 asteessa tai 2 min 100 asteessa.



perinteinen marjakimara on näyttävä jälkiruoka marenkien kera.

Sveitsiläinen marenki

5 kananmunan valkuaisista
2,75 dl sokeria
0,5 dl fariinisokeria

Erottele kananmunan valkuaiset keltuaisista. Laita valkuaiset metalliseen kulhoon. Nosta kulho vettä sisältävän kattilan päälle ja nosta kattila helialle. Varmista ettei vesi osu metallikulhoon. Lisää sokeri kulhoon ja laita levy päälle. Vatkaa sähkövatkaimella niin kauan kunnes sokeri on sulanut ja marenki on paksuuntunut. Pursota marenki pursotin pussilla tai nostele pieniä kekoja lusikoiden avulla leivinpaperoidulle alustalle. Marengit voi jättää huoneen lämpöön kovettumaan ja kuivumaan tai voit kuivata ne uunissa miedolla lömpötilalla (50 astetta). Kananmunan valkuainen kypsyy vesihauteessa jo vatkaamisen aikana, tämän vuoksi marengit voi kuivata myös huoneenlämmössä.



Hyödynnä valmista piparitaikinaa tai osta valmiita pipareita ja täytä mielesi mukaan.

Täytetyt piparit

Joulupipareita

Paista joulupiparit ohjeen mukaan tai käytä valmiita pipareita. Laita täytettyä piparin päälle ja paina toinen pipari kanneksi.

Sinihomejuustotäyte sopii mainiosti!

Sinihomejuustotäyte

100 g sinihomejuustoa
½ prk ranskankermaa
½ prk raejuustoa

Pilko tai murusta sinihomejuusto ja sekoita se sekaisin ranskankerman sekä raejuuston kanssa. Käytä levitteenä tai piparien täytteenä.



Kinuskitäyte sopii myös snapsilasiin.

Kinuskitäyte

1,5 dl kinuskikermaa
vaahdotettuna
½ prk maustamatonta
tuorejuustoa
fariinisokeria
kinuskikarkkeja
koristeeksi

Vatkaa kinuskikerma vaahdoksi ja sekoita maustamattoman tuorejuuston joukkoon. Anna vetäytyä hetki ja käytä piparien täytteenä tai pikkumakeana jälkiruokana. Lopun kinuskikerman voit käyttää marjakimaraan tai käytä koko purkki ja tee kinuskitäytteestä löysempi. Tarjoile annoksina esim. snapsilaseista.



Kotikalja valmistuu kaljamaltaista ja sopii hyvin ruokajuomaksi perinteisten suomalaisten makujen kanssa.

Kotikalja

Maltaista

750 g	kaljamaltaita
4,5 dl	sokeria
10 l	vettä
7,5 g	tuorehiivaa tai ½ pss kuivahiivaa

Kuumenna vesi melkein kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon maltaat ja sokeri. Seisota kannen alla. Sekoita välillä, kunnes seos on haaleaa.

Kaada kalja mäskin päältä ja lisää tilkkaseen haaleaan veteen liotettu hiiva. Anna kaljan käydä huoneen lämmössä seuraavaan päivään. Siivilöi tonkkaan tai kanisteriin. Säilytä kylmässä 2–3 päivää. Lisää sokeria ennen tarjoilua tarvittaessa, maun mukaan.

Vinkki! Kaljan valmistuksesta jäävä mäski sopii Mallasleivän raaka-aineeksi, korvaat vain mämmi- ja leipämaltaat mäskillä.

OSTOSLISTA

