

Katajan keittiössä

JANNE
KATAJA
&
PAULIINA
VIRTA

Parhaat
kotiruoka-
reseptit



TAMMI



Katajan keittiössä

1. painos

© Janne Kataja, Pauliina Virta ja Tammi 2026
Tammi on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä
Lönrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Valokuvat © Marita Eriksson lukuun ottamatta
s. 28, 39, 50, 120 ja 132 (Shutterstock)
Kuvauspaikka: Kellokosken ruukki (s. 6, 7, 12, 30)
Graafinen suunnittelu ja taitto: Laura Ylikahri

ISBN 978-952-04-7564-2
Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut:
tuotevastuu@tammi.fi





Sisällys

KYLLÄ!..... 8

JAUHELIHASTA..... 10

Jannen pääraaka-aine: Jauheliha..... 13

Jannen lihapullat ja kermakastike..... 14

Murusoosi..... 18

Pasta bolognese..... 20

Levylihapirakka..... 22

Kaalikäryleet..... 24

Burgerit..... 26

Kylässä Italian Nonna: Nonnan lihapullat..... 30

Perinteinen liha-makaronilaatikko..... 34

Katajan makaronilaatikko..... 36

Lasagne..... 38

Jauheliha-perunaviipalelaatikko..... 40

Kukkakaali-jauhelihalaatikko..... 42

Kaalilaatikko..... 44

MUUT KLASSIKOT..... 46

Peltipizza kasvistäytteellä..... 48

Kylässä Pauliina Virta: Erilainen uunilohi..... 52

Munakas..... 54

Keltajuurisotot..... 56

Broileripelti..... 58

Kylässä Kiti Kokkonen: Tonnikalapasta..... 60

Kananmunakastike..... 62

Pinaattiletut..... 64

Kylässä Pauliina Virta: Tattileipä..... 66





Parsaa ja perunaa sipuli-voisoosilla.....	68
<i>Kylässä Isto Tahvanainen: Hirvikäristys, riistakastike ja puikulaperunasose.....</i>	<i>70</i>
Palapaisti	74
<i>Kylässä Jukka Vänskä:</i>	
<i>Ystävien temakijuhlat</i>	<i>76</i>
Tomaatti-sipulisalaatti buffalomozzarellalla...	82
Valkosipulipasta "Aglio olio".....	84
<i>Kylässä Jannen äiti: Imelletty perunalaatikko.....</i>	<i>86</i>
Lanttulaatikko.....	88
 KEITOT	90
Lipstikkakeitto tuoreesta lipstikasta.....	92
Lipstikkakeitto kuivatusta lipstikasta.....	93
Hieno sipulikeitto.....	94
Minestronekeitto.....	96
Keitto verde riihimäkeläisittäin.....	98
 KYLKEEN	100
Kasarikasvikset uunissa.....	102
Kukkakaalipaistos.....	104
Kukkakaali-perunasose.....	106
Nopeat vihreät pavut.....	108
Pikkusalaatti ja sinappinen salaatin kastike....	110
Jannen vinegretti.....	112
 LEIVÄT JA SÄMPYLÄT	114
Sämpylät.....	116
Katajan perinteinen joululeipä.....	118
Juustosarvet	120
 HERKUT	122
<i>Kylässä Pauliina Virta: Lettukakku.....</i>	<i>124</i>
Valkosuklaa-mustikkapannacotta.....	126
Vadelmainen uunijäätelö	128
Omenapiirakka.....	130
<i>Kylässä kakkutaiteilija Sanna Katko, joka tunnetaan Oi, mun mutsin! -kakuistaan:</i>	
<i>Alvarin sitruuna-unikonsiemenkakku.....</i>	<i>132</i>
<i>Kylässä Pauliina Virta: Unelmatorttu.....</i>	<i>140</i>
 KIITOS	142

Kyllä!



PS. Jannen kokkaillessa Pauliina kirjoitti reseptejä muistiin. Ruokailon lomassa kävi ilmi, että Jannen keittiössä vihannekset "pilpotaan". Olemmekin päättäneet, että "pilppominen" on tästä lähtien virallinen suomen kielen sana. Siispä nautinnollisia pilppomisia!

TÄLLÄ KEITTOKIRJALLA oli sukkela alku. Eräänä päivänä Pauliina lähetti Jannelle viestin: "Tehdäänkö jauhelihakeittokirja?"

Vastaus tuli heti: "Kyllä!"

Eikä aikaakaan, kun kirjan ideoinnissa ja toteutuksessa oli mukana myös yhtä innokas kustantaja.

Matkan varrella alkuperäinen idea laajentui. Halusimme tehdä koko kansan keittokirjan, johon kokoaisimme toimivia reseptejä arkiruokiin, jotka sopivat mahdollisimman moneen makuun tai ovat helposti muokattavissa omaan suuhun sopiviksi. Eikä jauhelihaa, Jannen lempiraaka-ainetta, tietenkään unohdettu.

Ruoka ja ystävät – nämä sanat toistuvat usein samassa lauseessa meillä molemmilla, ja ystävyys toi meidät tämän kirjankin pariin. "Minulla on periaate, etten koskaan syö yksin, ja siksi nykyään patojeni ääreen kokoontuu ystäviä lähes päivittäin", Janne sanoo. "Haluan viettää aikaa ystäväni kanssa, ja kätevin tapa on kutsua heidät meille syömään."

Niinpä Janne pyysi muutamia ystäviään "kylään" myös tähän kirjaan. Näin saimme mahdollisuuden tarjota lukijoille vielä monipuolisemman kattauksen reseptejä. Kirjaan on siis laitettu mausteeksi iso kasa ystävyyttä ja valtava määrä hersyvää naurua. Toivottavasti sen sivuilta huokuu myös lämpö ja välittäminen.

Kirjan tekoprosessi on ollut mielenkiintoinen, innostava ja hauska – juuri sellainen kuin toivomme jokaisen kokkaushetkenkin olevan. Kaikki kirjan reseptit on testattu Jannen omassa keittiössä ja annokset on koemaistettu monissa suissa. Useimpia niistä on kokattu Jannen keittiössä jo kymmeniä ellei satoja kertoja, Jannen tapaan joka kerta vähän eri tavalla.

Suhtaudumme molemmat intohimoisesti ruokaan ja ruoanlaittoon ja toivomme, että tämä kirja inspiroi myös sinua. Kenties sen avulla ruoanlaitosta muodostuu hauska ja luova hetki sinunkin arkesi keskelle.

Tervetuloa mukaamme iloiselle maku-matkalle!



Ystävyydellä
Pauliina ja Janne

Jauhelihasta



Alkuperäisidealle uskollisina aloitamme tämän kirjan Jannen lempiruoilla eli resepteillä, joiden pääraaka-aine on jauheliha. Reseptejä voi soveltaa helposti, jos haluat vähentää lihansyöntiä tai olet kasvissyöjä. Kasvipерäisiä vaihtoehtoja jauhelihalle on paljon. Esimerkiksi Mifu-jauhis sopii useassa reseptissä korvaamaan naudan jauhelihan.



JANNEN PÄÄRAAKA-AINE:

Jauheliha

RUOANLAITTO ON Jannelle merkittävä osa arkea. Kokatessa voi samalla ajatella muita asioita ja ennen kaikkea käyttää omaa luovuuttaan. Kokkailu on Jannen mielestä kivaa ja tuo useimmiten pelkästään positiivisia tunteita päivään. Toisinaan ruoanlaitto käy terapiasta. Janne saattaa valmista jonkin aterian pelkän terapeuttisen kokemuksen vuoksi: ”Pannulle jää parhaimmillaan myös kaikki kiukut ja surut.”

”Olen niin ruokarajoitteinen, että teen mielelläni itse ruokaa. Näin saan juuri sellaista ruokaa, mistä itse tykkään.” Perheen myötä ruoanlaittoon on tullut monipuolisuutta. Janne nauttii myös siitä, että voi tehdä muille sellaisia ruokia, joista ei välttämättä itse välitä.

Suomalaisten yhdeksi suosituimmaksi ja rakastetuimmaksi ruoaksi mainitaan vuosikymmenestä toiseen makaronilaatikko – ja siksi makaronilaattokoreseptejä on tässä kirjassa kaksin kappalein: perinteisempi resepti sekä Jannen oma klassikkoversio. Janne valmistaa viikoittain jonkin makaronilaattokoresepteistään, ja vuoka syödään viimeistä makaronia myöten aina tyhjäksi. Makaronilaatikon lisäksi löydät kirjan ensimmäisestä osiosta monia toinen toistaan maistuvampia jauheliha-herkkuja, kuten Italian Nonnan lihapullat.

”

Tykkään ruoanlaitosta.
Ja onhan se nyt mukavampaa
kuin imurointi.



Jannen lihapullat

– 4 annosta –

400 g naudan jauhelihaa
1 pss ranskalaista sipulikeittoa
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl Katajan maustetta
1 rkl (reilu) paprikajauhetta
1 tl jauhettua maustepippuria
1 tl rouhittua mustapippuria
paistamiseen voita ja öljyä

TARJOILUEHDOTUS

Tarjoile kermakastikkeen (ks. s. 16) ja itse tehdyn perunamuusin kera.

Viimeistele annos Herkkumaan viipalekurkuilla tai maustekurkuilla.

HUOM. Lihapyörökät sopivat erinomaisesti myös cocktailpyöröiksi arkeen tai juhlaan. Muotoile cocktailpyörökät tavanomaisia lihapullia pienemmiksi.

HUOM. Janne käyttää jauheliharuoissa aina naudan paistijauhelihaa, mutta myös muut jauhelihat toimivat – toki maku ja koostumus voivat vaihdella.

Ota jauheliha huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen paistamista. Lisää isoon kulhoon jauhe-lihan lisäksi sipulikeittoaines, oliiviöljy ja kaikki mausteet. Vaivaa massa tasaiseksi (mutta vain juuri sen verran, että kaikki ainekset sekoittuvat) ja anna vetäytyä noin 10 minuuttia.

Pyörittele massasta pieniä pyörököitä. Kuumenna paistinpannu, lisää pannulle nokare voita ja vajaa ruokalusikallinen öljyä. Paista pyörökät kypsiksi välillä käännellen. Tarkista halutessasi lihapullan kypsyys halkaisemalla se.

Jannen keittiössä lihapullista on moneksi!
Ne muuntautuvat myös hampurilaispihveiksi (ks. s. 27).

”Ruoanlaitossa parasta on yhdessäolo: saatavata ystäviä ja perhettä, keskustella päivän kuulumisista sekä nauttia pöydän antimista. Itse en voisi kuvitella parempaa hetkeä päivääni.”



Katajan keittiössä -ruokakirja vie ainutlaatuiselle makumatkalle Jannen keittiöön, jossa syödään herkullista, runsasta ja tuoretta ruokaa yhdessä perheen ja ystävien kesken. Kirjassa on Jannen luottoreseptejä, suvun perinneverseptejä sekä hänen ystäviensä ja muun muassa Italian Nonnan suosikkireseptit. Rakkaus ruokaan ja sen tekemiseen näkyy sekä tuntuu Katajan keittiössä. Tämä ruokakirja tuo keittiöosi rohkeutta, hauskuutta ja helppoutta!

Näyttelijä **Janne Kataja** on kulissien takana aktiivinen kotikokki, jonka keittiössä vallitsee lämpö ja ilo.
Pauliina Virta on intohimoinen ruokaharrastaja sekä Jannen hyvä ystävä.



9 789520 475642

www.tammi.fi

68.2

ISBN 978-952-04-7564-2

Kannen kuvat: Marita Eriksson | Kannen suunnittelu: Laura Ylikahri