JUURI NYT

Suomalaisen keittiön uudet klassikot

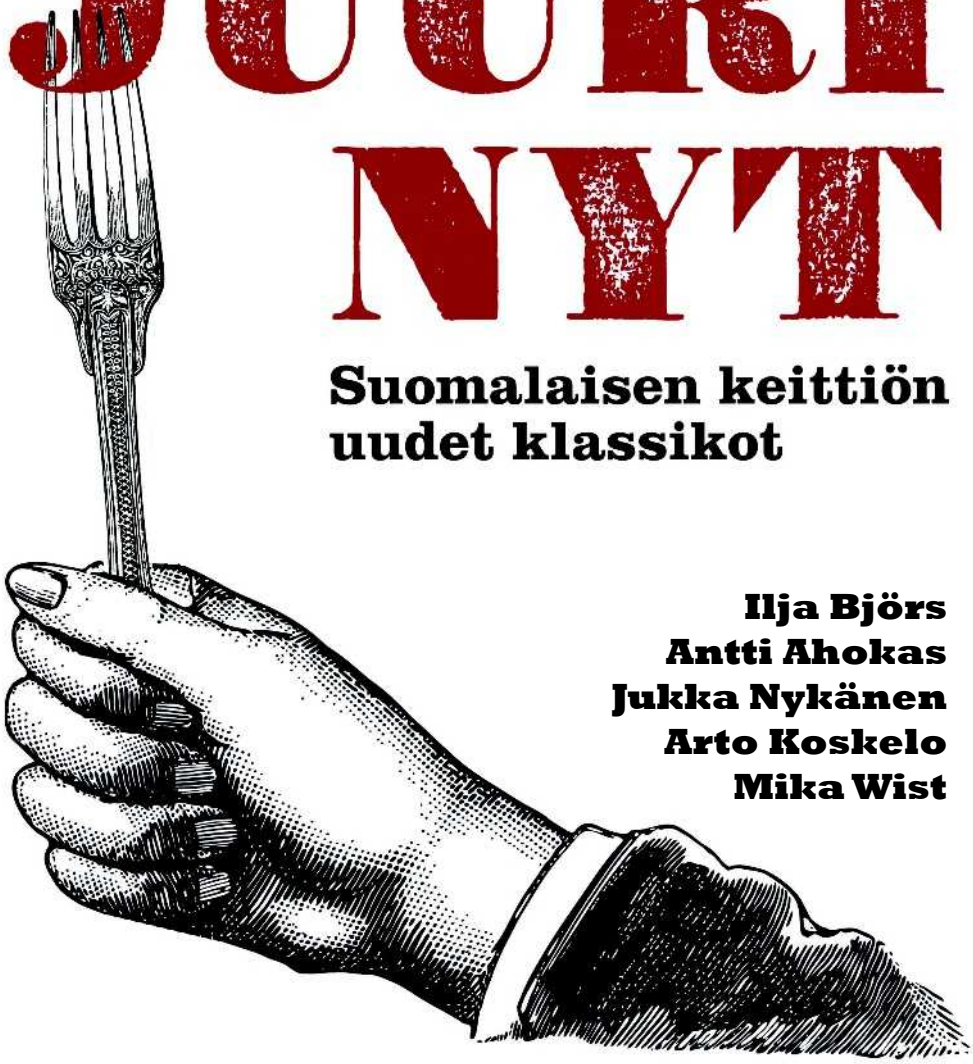
ILJA BJÖRS
ANTTI AHOKAS
JUKKA NYKÄNEN
ARTO KOSKELO
MIKA WIST

WSOY

JUURI NYT

Suomalaisen keittiön uudet klassikot

Ilja Björs
Antti Ahokas
Jukka Nykänen
Arto Koskelo
Mika Wist



Valokuvat Riitta Sourander

Werner Söderström Osakeyhtiö – Helsinki

Suuret kiitoksemme avusta, olemassaolosta ja kärsivällisyydestä:
Ursula, Rasmus ja Rafael Björs
Oiva Ahokas ja Marketta Eräsaari
Jenni Aimola ja Rauni Nykänen
Minna ja Merituulia Koskelo
Maritta Lintunen
Marko Pasanen
Jarkko ja Taru Myllymäki
Juuren keittiö: Samuli Kaakinen, Juuso Miettinen, Kaisa Ovaskainen, Aleksi Toivonen ja erityiskiitos Kim Byman
Laura Simonen
Juuren, Latvan, Maritorin ja Pihkan nykyinen ja entinen henkilökunta
Markus Maulavirta
Perttu Paulasto
Markku Ritola, Riitta Saloniemi, Aira Sevón ja Peter Holmberg, Toini Kumpulainen, Ülle ja Seba Nurmi ja kaikki mahdolliset runsaslukuiset yhteistyökumppanit, pientuottajat ja muut puolihullut kollegat ja taistelutoverit jotka itsensä tunnistavat, tiedätte kyllä!
Antiikkiliike Ritva Blomqvist
Antiikkiliike Fasaani, Marja Lindroos
Heikki Saarinen
Nest Factory
Stiina Kuisma
Marimekko Herttoniemi
sekä kaikki tutut ja tuntemattomat asiakkaamme, jotka olette jakaneet kanssamme vuosien varrella innostuksemme!

© Tekijät ja WSOY 2014
Valokuvat Riitta Sourander
Kuvausjärjestelyt Riitta Sourander ja Stiina Kuisma
Graafinen suunnittelu Mika Wist
Kuva s. 165 © Shutterstock

ISBN 978-951-0-40306-8

Painettu EU:ssa

ESIPUHE

Muutama ajatus Juuresta, Iljasta ja koko porukasta.

Kun pyydetään kuvailemaan parilla sanalla Iljaa, kokille tulee hiljainen hetki. Yritetään silti.

Ilja Björs luova hullu ja duracell-pupu. Tai Ilja Björs, ehtymätön ideanikkari, ehdottomasti myös tämä.

Tässähän kuvauksia tuli, nipussa. Jokainen, joka Iljan tuntee, valitkoon joukosta itselleen mieluisimman luonnehdinnan.

Tutustuin Juureen ollessani Helsingissä avaamassa Design Hotel Klaus K:n ravintolatoimia, jolloin päädyin lounaalle vain muutamia päiviä aiemmin avattuun ravintolaan. Olipa mieluisa kokemus, ajattelin lähtiessäni. Ensimmäisestä käynnistä syntyi rakkaus, joka on säilynyt läpi vuosien. Juuren pojat loivat Helsinkiin hyvän makuista ruokaa tarjoavan persoonallisen ravintolan, joka on kestänyt aikaa hyvin.

Kun minulle on tullut kyselyjä missä syödä Helsingissä, on ollut ilo ohjata vieraat Juuren syleilyyn tietäen, että he saavat kokea samoja elämyksiä, joista olen itse saanut nauttia.

Juuri ei ole minulle vain Iljaa ja Jasea, sillä he ovat onnistuneet löytämään vuosien varrella ympärilleen loistavan työyhteisön, jonka vaihtuvuus on ollut merkille pantavan pientä. Juuren porukka ansaitsee ehdottomasti oman kiitoksensa.

Juuren ruokafilosofia kunnioittaa suomalaisia perinteitä. Raaka-aineita arvostetaan ja niiden parhaat puolet nostetaan esiin persoonallisella otteella. Mainittava seikka tämäkin: sain Juuressa ensikosketukseni ”rikkaruohoihin”, arvostavammin villiyrtteihin, jotka ovat sittemmin levinneet monien muidenkin huippuravintoloiden listoille.

Olen erinomaisen innoissani siitä, että *Juuri nyt* -kirja on pian hyppysissäni, koska kyseessä on ollut ikuisuusprojekti, jonka toteutuminen on näyttänyt vuosien varrella vaihtelevasti enemmän ja vähemmän todennäköiseltä. Nyt täyttymys saavutetaan ja pääsen vihdoinkin kurkistamaan Juuren sydämeen kirjan muodossa.

Lämmöllä koko orkesteria muistaen,

Markus Maulavirta
Keittiömestari

SISÄLLYS

ESIPUHE 5
ALKUSANAT 9
Kymmenen vuotta Juurta jaksaen 13

PERUSOHJEET **16**
Vaalea kalaliemi 18
Tumma kalaliemi 18
Lihaliemi 21
Ylikypsän lihan haudutus 21
Rapuliemi 22
Vaalea kasvisliemi 22
Peruspunaviinikastike 23
Perusmajoneesi 23
Perusetikkaliemi 23
Peruspikkelssi 24
Peruspyree 24
Kalan graavauksen perusohje 25
Kirkastettu voi 25
Pähkinäinen voi 25

VILLIYRTIT **26**

SAPAKSET **28**
Puolukkalohta, mallasleipää ja rakuuna-valkosipuliöljyä 32
Nokkossiikaa ja mustaherukkasinappia 35
Jäähtyvän liemen taimenta, kevätsipuliohrattoa ja mummonkurkkua 37
Haukitartar & perunaletut 38
Savusilakkarullaa ja punasipulia 41
Säilöttyä silakkaa, majoneesi paahdetusta punajuuresta ja mysliä 42
Valkosipulisilakkaa, suolatikkuja ja mummon parsakaalia 47
Herukkasilliä, perunapannaria, pähkinävoimajoneesia ja juustoa 51
Muikkua, possunkylkeä, lanttua ja ruista 52
Savulahnaperunoita, marinoitua fenkolia ja tiristettyä ruista 55
Haukihodari, pinaattimajoneesia ja lasimestarin salottia 56
Kalapuikkoja ja tartarkastiketta 59
Rapu-maalaisjuustotäytteiset kaalikääryleet ja tillivoisulaa 60
Paistettua maitohorsmaparsaa 62
Paahdettua lanttua ja kukkakaalipyreetä 65
Kuorrutetut naurisviipaleet 66
Naurislepuskaa ja valkosipuli-lipstikkavoita 69
Paahdettua mustajuurta ja hillottua omenaa 70
Gobbas Gårdin perunaa kahdella tavalla 73
Juuripersiljaohraa ja paahdettuja siemeniä 74
Punajuurimureketta ja marinoituja pikkusieniä 77
Kukkakaalivanukasta ja kuivattua tomaattia 78
Porkkanalaatikkoa ja kuttukreemiä 81
Hernepölkkyjä ja meiramimajoneesia 82
Parsaa ja koiranputkihollandaisea 85
Tattibriossia, sienisalaattia ja sipulituorejuustoa 86
Mukulaselleriä kahdella tavalla 89
Kyyttöpateeta ja hillottua suppilovahveroa 90
Alatoopia ja punasipulihilloketta 93
Riistavorsmakki ja hapanleipäsmetanaa 94
Possumunkkeja ja kurpitsarelissiä 97
Hiillostettu hevostartar ja sipulihärdelliä 98
Pintasavustettua poronsydäntä ja pihlajanmarjahyytelöä 101
Ankanmaksaritarit ja vaniljasiirappia 102
Maksalaatikkoa ja rusinapyreetä 105
Juuren lihapiirasta ja aurinkosalaattia 106

AITOA MAITOA **108**
Munajuuston perusohje 114
Nokkosella maustettu tuoremunajuusto 114
Olkien päällä kypsennetty munajuusto 115
Olutjuusto 115
Savustettua munajuustoa, tyrnivaahtoa ja porkkanakuutioita 117
Juuston kylkeen
Luumupyree 120
Luumumarmeladi 120
Tiristetty palsternakka 120
Friteerattu nokkonen 120
Mansikka-maustepippurihillo 121

LEIPÄÄ JA KANNIKKAA **122**
Alkuraski eli leipäjuuri 124
Mytty 124
Ruisleipä 127
Ruisvehnäleipä 128
Mallasleipä 131
Näkkileipä 132
Pohjanmaalainen perunakropsu 134
Savolainen röpörieska 135
Varsinaissuomalainen paistettu pastanttipuuro 135
Leivän päälle
Porkkanavoi 137
Pähkinävoilevite 137
Jogurttilevite 137

MAKKARAA **138**
Karitsamakkaraa ja kotisinappia 145
Kyyttöryynäriä, omena-rakuunasinappia ja hillottuja kirsikoita 146
Joulumakkaraa ja sesongin lihalientä 149
Mustaa makkaraa Juuren tapaan ja raparperiketsuppia 150
Possu-fenkolimakkaraa ja janssonin perunasalaattia 153
Haukimakkaraa ja suolaheinä salsa verdeä 154
Kasvismakkara 157

KALAPÄÄRUOAT **158**
Paistettua haukea ja saaristolaishaukibellmania 160
Paahdettua rautua, fenkolinsiemenkastiketta ja maalaisomelettia 162
Grillattua siikaa, savukala-nokkoskreppi ja herukanlehti-voikastiketta 166
Paistettua kuhaa, kuhakvenellejä, juureksia ja täplärapulientä 170

LIHAPÄÄRUOAT **174**
Paistettua fasaaninrintaa, sipuli-savukylkistruudelia ja villivadelmanlehtikastiketta 178
Peuran niskaa ja havubearnaisea 182
Luomukaritsan kotletti, savuluukastiketta ja herne-perunapyreetä 186
Villisiankylkeä, omenavoita ja lihaliemessä haudutettuja juureksia 190
Kyyttöä, kaalikäärettä ja tummaa puolukkakastiketta 193
Hevostournedos, savuvalkosipulivoita ja maa-artisokkaa 194

KASVISPÄÄRUOAT **196**
Punajuuri-makaronilaatikkoa, kuttuchevremoussea ja siemenkeksiä 198
Kasvismakkaraperunat kaikilla mausteilla 200
Tatti-härkäpapupiirasta paimenen tapaan, kyssäkaalisalaattia ja kirvelidressinkiä 204

JÄLKIRUOAT **208**
Ruusunmarja-valkosuklaakotijäätelöä, herukkatahnaa ja marinoitua mansikkaa 210
Porkkanakakkua, porkkanarahkajäätelöä ja tuorejuustokreemiä 214
Piimävanukasta, kerkkämarinoituja marjoja ja punajuuri-hunajamurua 218
Mustikkakukko, mustikkamaitoa ja jogurttimoussea sekä marenkia 220
Omena-pihlajanmarjapaistosta, koivunlehtisorbettia ja intiaanisalmiakkikastiketta 224
Suola-karamellikakkua, mäntykinuskia ja tuorejuustovaahtoa sekä raparperia 226
Kuttujogurttijäädykettä, lakritsia ja vadelmia 230
Maritorin petit fours 234

Hakemisto 236
Osoitteita 240

ALKUSANAT

”Ankara, ankara täällä on työ
pitkä on talvi ja valju on yö”
Nälkämaan laulu, Ilmari Kianto

Suomalainen ruokakulttuuri on ainutlaatuinen yhdistelmä kitsasta ja runsasta, uudenkarheaa ja ikivanhaa, neljää ilmansuuntaa ja kahta kulttuuripiiriä. Merkittävin sitä määrittävistä tekijöistä ovat silti vuodenajat, jotka asettuvat kontrastiin toisiinsa nähden. Kesäsin Suomi pursuaa raaka-aineita, kuten marjoja ja sieniä, mutta talven tullen kasvu lakkaa ja niukkuuden aika alkaa. Talvi hallitsee suomalaista ruokakulttuuria myös poissa olleessaan, ihmisten mielissä. Tietoisuus kesän hetkellisyydestä kouli menneiden aikojen suomalaisten suhdetta ruokaan: herkuttelun hetkellä oli tiedossa, että pian jouduttaisiin jälleen kiristämään vyötä.

Käsissäsi oleva kirja asettuu osaksi pitkää suomalaisen ruokakulttuurin jatkumoa ja lisää siihen omat mausteensa esittelemällä Ravintola Juuren keittiössä syntyneet klassikkoruoat ja herkullisimmat annokset kymmenen vuoden ajalta. Reseptien maut tekevät kunniaa ruokaperinnöllemme ja pyrkivät edistämään osittain hiipuneita tapoja, kuten säilömistä, hilloamista ja villiyrttien hyödyntämistä. Juuri tunnetaan suomalaisen ruokakulttuurin puolesta puhumisesta, oli sitten kyse alkuperäisroduista ja -lajikkeista, luonnonmukaisesta tuotannosta, lähiruoasta tai maakuntien perinneresepteistä. Juuren ruokafilosofia pohjaa perinteisiin, mutta katsoo tulevaisuuteen. Ruokakulttuuriin ei tarvitse suhtautua kuin muinaisaarteeseen, jonka muuttumattomuutta tulisi vaalia. Herkullinen ruoka antaa sijaa mielikuvitukselle ja uusille tulkinnoille.

Vuodenajat määrittävät suomalaista ruokakulttuuria merkittävästi. Eräs tämän kirjan kannalta tärkeä seikka liittyy suomalaisen ruoan sesonkivetoisuuteen. Vaikka makuja voidaan ottaa talteen säilömällä, monet raaka-aineet ovat parhaimmillaan tiettyinä vuodenaikoina: villiyrtit alkukesästä, makeat marjat loppukesästä ja sienet syksyisin. Kaikkia reseptejä ei voi valmistaa kaikkina vuodenaikoina, mutta sesonkien odotus kruunaa nautinnon. Juuri nyt -kirja kannustaa löytämään uutta iloa vuodenajoista kuten valmistamaan koiranputkihollandaisea juuri silloin, kun luonto tekee siitä mahdollista. Suuntaa-antava taulukko villiyrttien kasvu- ja käyttökausista on sivulla 27.

Suomen viileän ilmaston takia raaka-aineet ovat makean sijasta enemmänkin happamia. Puolukat, karpalot, punaherukat, karviaiset ja omenat vetävät suun suppuun hapokkuudellaan. Muutkin tuotteet toistavat hapanta makumaailmaa, oli sitten kyse piimästä, viilistä, jogurtista tai vaikkapa ruisleivästä. Suomalaisen ruoan herkullisuus perustuu vastakohtamakujen hyödyntämiseen. Esimerkiksi raaka-aineiden luontaista happamuutta tasapainotetaan makeudella, jota on perinteisesti löydetty hunajasta tai kypsistä juureksista.

Ruokakulttuurimme on kehittynyt kahden kulttuuripiirin välissä, olimmehan pitkään Ruotsin ydinmaita ja sittemmin osa Venäjää. Molempien vaikutteet näkyvät ruokaperinteissämme selkeästi. Eräs idästä Suomeen matkustanut tuote on etikka, jolla on näkyvä rooli myös tämän kirjan resepteissä. Etikka kykenee paitsi säilömään ruokaa kylmien kuukausien ajaksi, myös korostamaan ruoan ominaismakuja. Lopputuloksena syntyy pohjoista ruokaa, joka yhdistelee idän ja lännen parhaita puolia. Suomalaiseen keittiöön on tullut vaikutteita kauempaakin: peruna saapui luoksemme Etelä-Amerikasta, tilli matkusti Intian suunnalta, eikä karjalanpiirakan riisikään taida Imatran korkeudella kasvaa korvapuustin kanelista puhumattakaan. Tämä osoittaa, että ruokakulttuuri on avoin uusille tulkinnoille, mikä mahdollistaa luovuuden keittiössä. Tämän tekemisen ilon toivomme tarttuvan myös sinuun toteuttaessasi näitä reseptejä kotikeittiössäsi.

Ruoka voi olla vain niin hyvää kuin siihen käytetyt raaka-aineet antavat myöten. Suosi valmistuksessa kotimaisia luomutuotteita ja pientuottajien käsityönä valmistamia tuotteita. Tiettyjen raaka-aineiden saatavuus on valitettavan vähäistä tai pahimmillaan olematonta. Jos et saa reseptissä mainittua raaka-ainetta, korvaa se kursailematta lähimmällä vastaavalla tuotteella: esimerkiksi kyytön voit korvata laadukkaalla naudanlihalla, kutunjuuston vuohenjuustolla ja savulahnan savusiialla.

Juuren filosofiassa ruoka edustaa verkkaista nautiskelua, jossa matka on yhtä tärkeä kuin päämäärä. Mikäli jokin resepti on mielestäsi kuitenkin liian työläs, kannustamme sinua soveltamaan vapaasti ja jättämään joitakin reseptin osioita tekemättä. Tarkoitus ei ole syödä jokaisena iltana kuin viikonloppuna, vaan täyttää arki suurilla mauilla mahdollisimman pienellä vaivalla. Nappaa pääraaka-aine yhdestä reseptistä ja yhdistä se vapaasti toisen reseptin lisukkeeseen. Nypi huoletta rusinat pullasta!

Juuren ruoat ovat lähtökohtaisesti yksinkertaisia valmistaa mutta pohjaavat usein esivalmisteluihin – hieman samalla tavalla kuin perinteisen suomalaisen pitopöydän tarjonta tai jouluillallisella tarjotut ruoat. Monet ruoat syntyvät vartissa ja vaativat sitten muutamia tunteja kylmässä tekeytyäkseen. Yön yli tekeytymistä vaativat reseptin osat on merkitty kellosymbolilla, minkä huomioiminen auttaa sinua tekemään ruoanlaitosta mutkatonta. Tämä on mainio lähtökohta herkuttelulle, sillä voit valmistaa viikonlopun illallista varten joitakin osia jo arkena. Näin pääset käsiksi suuriin makuihin vaivattomasti viikonlopun koittaessa. Juuren filosofiassa ruoan valmistaminen sujahtaa luontevaksi osaksi elämää niin arkena kuin juhlanakin. Ruoka ottaa hetken valmistuakseen, mutta tarjoaa vastaavasti enemmän nautintoa.

Ilja Björs
Juuren perustaja

Antti Ahokas
Keittiöpäällikkö

Jarkko ”Jase” Myllymäki
Juuren perustaja

Jukka Nykänen
Keittiömestari

Kymmenen vuotta Juurta jaksaen

Ravintola Juuri perustettiin kymmenen vuotta sitten Helsinkiin Korkeavuorenkadulle. Jos katsotaan tähtien asentoa Juuren syntyessä, on itse asiassa pienoinen ihme, että ravintola selvisi ensimmäisestä toimintavuodestaan: kun lähiöpojat perustavat ruokaravintolan kalliiseen osoitteeseen Helsingin keskustassa, lopputulokseksi on kukaties syytä odottaa ennemmin perinteistä pannukakkua kuin uusia klassikkoruokia.

Alkuasetelmaa ei helpottanut se, että suomalainen ravintolaruoka tarkoitti 2000-luvun alussa lähinnä turisteille suunnattua poronkäristystä. Juuri syntyi murtamaan ennakkoluuloja ja nostamaan kotimaisuuden sen ansaitsemaan arvoon myös ravintoloiden lautasilla.

Mutta miten sinne asti päädyttiin? Ennen kuin Juuren perustaja Ilja Björs päätyi ravintola-alalle, hän oli ehtinyt toimia muun muassa pullakuskina ja lomaoppaana. Hänen yhtiökumppaninsa Jarkko ”Jase” Myllymäki sen sijaan oli työskennellyt ravintoloissa jo vuosia. Vuonna 2002 Ilja ehdotti Jaselle oman yrityksen perustamista ymmärtämättä, minkälainen savotta siitä tulisi.

Vuoden 2004 lopussa miehillä oli käsissään pintaremonttia kaipaava liikehuoneisto, joka oli tarkoitus muuttaa pikkupurtavaa tarjoavaksi baariksi. Maalin kuivuttua liikeidea oli kehittynyt ravintolaksi, vaikka kumpikaan ei ollut koulutukseltaan varsinaisesti kokki. Avajaisia edeltävänä yönä Ilja valmisti elämänsä ensimmäistä kertaa makkaraa. Nukkumiseen ei jäänyt aikaa, mutta makkarat valmistuivat ja ovat pysyneet Juuren listalla siitä lähtien.

Juuri alkoi rummuttaa uudenlaisen suomalaisen keittiön puolesta. Helsinkiläiset vastasivat kutsuun ja saapuivat paikalle ihmettelemään mummonaikaisia raaka-aineita ja niistä loihdittuja runsaita makuja. Rumpu soi taukoamatta, sillä velka piti ravintoloitsijat veitsenterällä: ravintola oli pidettävä auki seitsemänä päivänä viikossa, eikä talous antanut myöten työntekijöiden palkkaamiseen.

Kun ensimmäisestä vuodesta oli selvitty, miehet pysähtyivät tarkastelemaan tilannetta. Velka oli kuitattu ja varauskirja oli täynnä. Ravintolasta puhuttiin kivikaupungin kaduilla kuin tarkoin varjellusta salaisuudesta. Ilja ja Jase totesivat, että olivat onnistuneet, mutta tarvitsivat kipeästi apua. Tällöin tarinaan astui mukaan Antti Ahokas, joka toimii nykyään Juuren keittiöpäällikkönä. Antin mukaantulo mahdollisti töiden tekemi-

sen vuoroissa ja ruokien kehittelyn entistä pidemmälle. Juuren tulevaisuus oli turvattu ja sen tarina sai jatkua.

Vuosien saatossa Juuren perhe on kasvanut 40:een ihmiseen, jotka työskentelevät ravintolan lisäksi viereisessä Latva-baarissa, Marimekon tiloissa toimivassa Maritori-ravintolassa ja leipomossa sekä ravintola Pihkassa, joka on Juurilaisten uusi henkilöstöravintolakonsepti.

On tullut aika koota yksiin kansiin ravintolan suosituimmat sapakset, pääruoat, jälkiruoat ja leivät, jotta mahdollisimman monella olisi mahdollisuus maistaa uuden suomalaisen keittiön makuja ja löytää Ilja Björsin, Antti Ahokkaan sekä Juuren nykyisen keittiömestarin Jukka Nykäsen reseptien avulla yhteys omiin kulinaarisiin juuriinsa.

Pidemmittä puheitta, siirrytään seuraavaksi reseptien maistuvaan maailmaan. Annetaan Iljan silti jatkaa tarinointiaan Juuren historiasta, raaka-ainesta ja rakkaudesta ruokaan reseptien lomassa. Tunnistat Iljan jupinat viimeistään stadilaisesta puheenparresta, joka symboloi kotiseuturakkauden lisäksi kunnioitusta kaikkia Suomen ilmansuuntia kohtaan, joista kullakin on omaleimainen ja rikas ruokaperintönsä tarjottavaksi suomalaisiin ruokapöytiin.

KS. SIVU JA

Tulet huomaamaan että resepteissä on useita viittauksia jonkin lisukkeen sijainnista jossain ihan toisaalla kirjan sivuilla. Syy siihen on hyvin yksinkertainen. Juuren ”iloisesti sekaisin” -filosofian mukaan sama lisuke sopii useiden eri ruokalajien kylkeen tai jopa keskeiseksi osaksi sitä. Siksipä emme nähneet mielekkääksi toistaa samoja perusreseptejä jokaisen ruokalajin kohdalla, vaan kerromme sinulle missä se on ensimmäisen kerran mainittu. Olemme myös laittaneet kellosymbolin niiden reseptien yhteyteen, jotka vaativat pidempää valmisteluaikaa.

Kaikista pääruokaresepteistä saadaan syötävää neljälle hengelle.

PERUS-OHJEET

Liemien valmistaminen on helppoa, vaikka vaatiikin hieman kärsivällisyyttä. Voit käyttää huoletta kaikki keittiöstäsi löytyvät luut, ylimääräiset lihat tai kalojen ruodot liemien valmistukseen. Juuren liemet valmistetaan suolattomina, jotta käytön yhteydessä voidaan lisätä suolaa vastaamaan kulloistakin tarvetta. Resepteistä valmistuu yhdestä kahteen litraa valmista lientä. Liemet säilyvät pakastettuina kuukausia. Tähän lukuun on koottu myös muita perusohjeita, joihin palataan kirjan sivuilta useasti.

VAALEA KALALIEMI

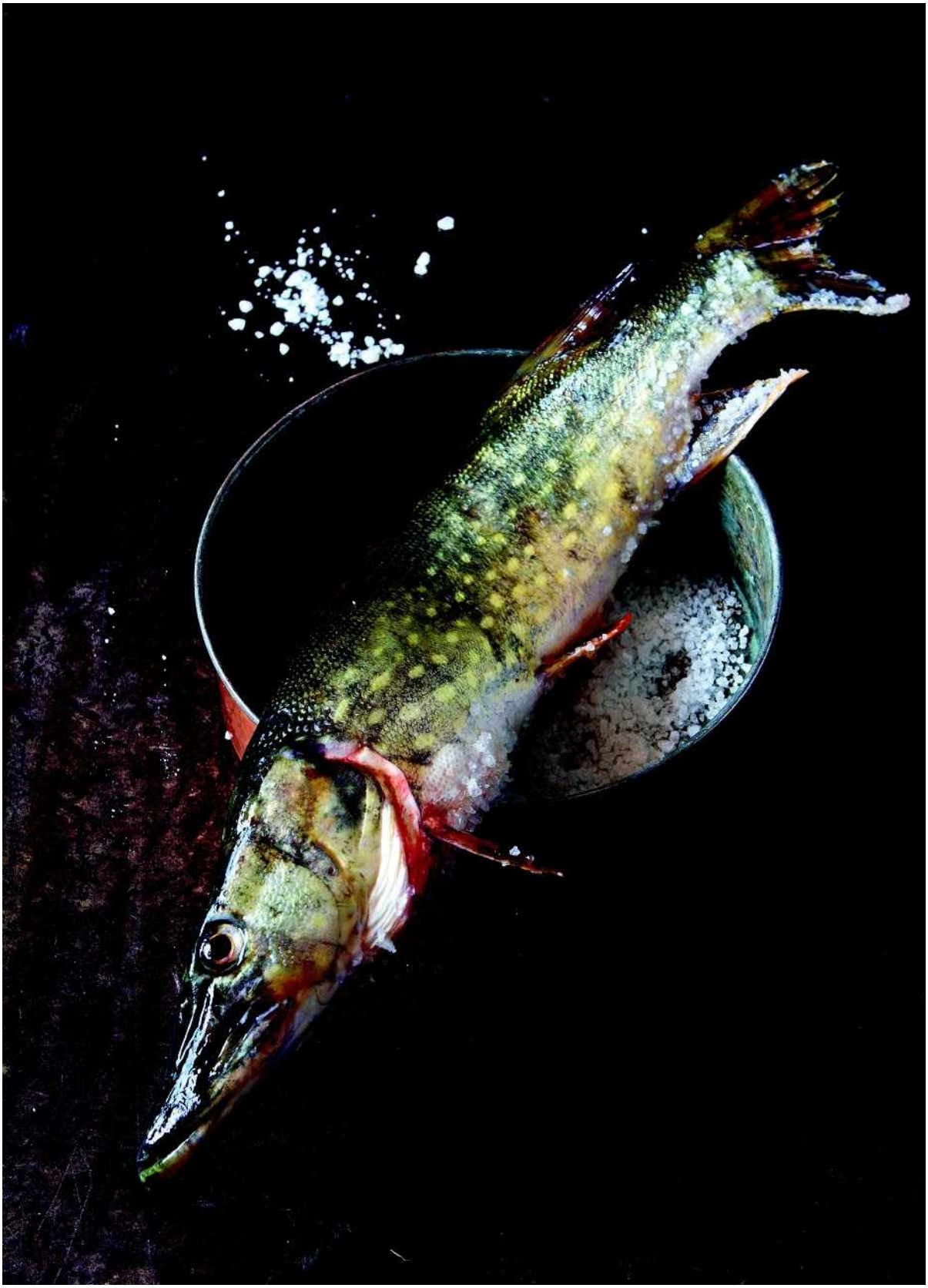
1 kg vaalean kalan ruotoja ja perkeitä
1 palsternakka
2 porkkanaa
1 sipuli
1/2 varsiselleriä
1 purjo
1 fenkoli
1 ruukku tilliä
1 ruukku persiljaa
3 laakerinlehteä
1 rkl valkopippureita
1 rkl tillin- tai fenkolinsiemeniä

Huuhtele kalan ruodot ja perkeet ja poista kidukset. Kuori ja paloittele kasvikset. Laita kaikki liemiainekset suureen kattilaan ja kaada päälle vettä niin, että ainekset peittyvät. Kuumenna vesi hiljalleen lähelle kiehumispistettä ja anna sen kuplia hiljaa hymyillen 20 minuuttia ilman kantta. Kerää pinnalle kertyvä vaahto pois reikäkauhalla. Ota kattila pois levyltä ja anna liemen hautua kannen alla huoneenlämmössä tunnin ajan. Siivilöi liemi, jäähdytä se ja laita kylmään. Käytä liemi muutaman päivän sisällä tai pakasta se.

TUMMA KALALIEMI

ainekset kuten vaaleassa kalaliemessä yllä, lisäksi:
3 rkl tomaattipyreetä
1 rkl fariinisokeria

Huuhtele kalan ruodot ja perkeet ja poista kidukset. Kuivaa perkeet ja levitä ne leivinpaperin päälle uunipellille. Kuori ja pilko palsternakka, porkkanat ja sipuli, paloittele varsiselleri. Levittele kasvikset leivinpaperin päälle toiselle uunipellille. Laita molemmat pellit uuniin ja paahda 200-asteisessa uunissa 10 minuuttia eli kunnes ruodot ja perkeet ovat ruskistuneet. Ota kalapelti pois uunista ja paahda kasviksia vielä 5 minuuttia, kunnes nekin ovat saaneet väriä. Halkaise purjo ja fenkoli ja huuhtele ne. Kuullota suuressa kattilassa tomaattipyreetä ja fariinisokeria minuutin verran. Kumoa kaikki liemiainekset kattilaan ja kaada päälle vettä niin, että ainekset peittyvät. Jatka tästä kuten vaalean kalaliemen ohjeessa yllä.



LIHALIEMI

2 kg naudan häntiä, potkaa ja / tai liemiluita
2 sipulia
3 porkkanaa
1 palsternakka
1 mukulasselleri
1 purjo
3 laakerinlehteä
1 rkl mustapippureita
1/2 ruukkua timjamia
1 ruukku persiljaa

Kuori sipulit ja juurekset, pilko ne ja levittele leivinpaperin päälle uunipellille. Halkaise purjo ja huuhtele se. Kuivaa lihat talouspaperilla pyyhkäisten. Paahda kasviksia sekä lihoja ja luita 220-asteisessa uunissa 20 minuuttia eli kunnes ne ovat paahtuneet tummiksi. Laita kaikki ainekset suureen kattilaan ja kaada päälle vettä niin, että ne peittyvät. Kuumenna vesi hiljalleen ja anna sen kiehahtaa. Kerää pinnalle kertyvä vaahto pois reikäkauhalla. Anna liemen hautua muutamia tunteja hiljaa hymyillen ilman kantta. Ota kattila pois levyltä ja jäähdytä liemi. Siivilöi kasvikset ja luut liemestä. Käytä liemi muutaman päivän sisällä tai pakasta se.

Tiesitkö? Ota luista irtoava herkullinen liha talteen. Voit pakastaa lihan ja hyödyntää sen myöhemmin esimerkiksi lihapiirakan valmistuksessa.

YLIKYPSÄN LIHAN HAUDUTUS

1 kg rasvaista lihaa; niskaa, etuselkää, lapaa
1 rkl suolaa, 2 % lihan painosta
1 rkl rouhittua mustapippuria
2 sipulia
2 porkkanaa
3 laakerinlehteä

Poista lihasta kalvot ja anna lihan maustua huoneenlämmössä noin tunnin ajan. Paista lihaan pintaväri kevyesti öljytyllä pannulla ja nosta se sitten laakeaan uunivuokaan. Hiero suola ja pippuri liha pintaan. Kuori ja paloittele sipulit ja porkkanat ja kumoa laakerinlehtien kanssa vuokaan. Kaada päälle vettä niin, että liha peittyy. Paista 250-asteisessa uunissa, kunnes vesi kiehuu. Alenna lämpötila sitten 95 asteeseen ja peitä vuoka kannella tai foliolla. Anna hautua noin 8 tuntia. Ota vuoka pois uunista ja anna jäähtyä. Nosta liha pois liemestä ja anna sen jäähtyä kunnolla kylmässä, ennen kuin revit tai leikkaat sen.

Tiesitkö? Ylikypsää lihaa voi käyttää monella tavalla – marinoida, paistaa tai grillata tai käyttää sellaisenaan. Ota lihan valmistuksessa syntynyt liemi talteen siivilän avulla. Käytä liemi heti tai pakasta se myöhempää käyttöä varten. Jos käytät liemen kastikkeeseen, valuta siivilöity liemi vielä suodatinpussin lävitse.

RAPULIEMI

50 ravun kuoret
1 fenkoli
1 purjo
1 sipuli
1 porkkana
1/2 varsiselleriä
2 valkosipulikynttä
2 tomaattia
2 rkl tomaattipyreetä
1 pullo valkoviiniä
3 laakerinlehteä
1 rkl valkopippureita
1/2 rkl aniksensiemeniä
1/2 rkl fenkolinsiemeniä
1/2 rkl tillinsiemeniä
1 ruukku tilliä
1/2 ruukkua kirveliä

Levittele ravunkuoret uunipellille ja paahda niitä 80-asteisessa uunissa puolisen tuntia eli kunnes kuoret ovat kuivia. Kuori ja pilko kasvikset. Kuullota tomaattipyreetä kattilassa 30 sekuntia, lisää kasvikset ja jatka vielä hetken aikaa. Lisää valkoviini sekä mausteet ja anna sen kiehahtaa. Kumoa joukkoon paahtuneet ravunkuoret ja kaada päälle vettä niin, että ainekset peittyvät. Kuumenna matalalla lämmöllä, kunnes liemi höyryää, mutta älä anna sen kiehua. Hauduta matalalla lämmöllä tunnin ajan ja siirrä sitten jäähtymään. Anna liemen tekeytyä tunnin verran ja siivilöi se. Käytä liemi muutaman päivän sisällä tai pakasta se.

Tiesitkö? Matala lämpötila on tärkeä, koska korkeammissa lämpötiloissa ravuista lähtee ammoniakkimaista makua. Mikäli haluat vahvemman makuista lientä, voit siivilöinnin jälkeen haihduttaa nestettä keittämällä lientä kasaan.

VAALEA KASVISLIEMI

3 sipulia
4 porkkanaa
2 palsternakkaa
1 mukulaselleri
1 purjo
3 laakerinlehteä
1 rkl valkopippureita
1/2 ruukkua timjamia
1 ruukku persiljaa

Kuori ja paloittele kasvikset. Laita kaikki liemiainekset suureen kattilaan ja kaada päälle vettä niin, että ne peittyvät. Kuumenna vesi hiljalleen lähelle kiehumispistettä ja anna sen kuplia hiljaa hymyillen tunnin ajan matalalla lämmöllä ilman kantta. Siivilöi liemi, jäähdytä se ja laita kylmään. Käytä liemi muutaman päivän sisällä tai pakasta se.

Tiesitkö? Jos keität mausteet harsoliinapussissa, voit tehdä siivilöidyistä kasviksista maukkaan kasvissosekeiton lisäämällä hiukan kermaa, suolaa ja yrttejä ja soseuttamalla ne sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa.

Huippuravintola Juuren sapakset ja muut reseptit vihdoinkin sinun keittössäsi

Ravintola Juuri on astellut suomalaisen ruokakulttuurin etujoukoissa jo kymmenen vuotta ja synnyttänyt samalla uusia, kotimaisiin raaka-aineisiin nojaavia klassikoita. Suomalainen keittiö pohjaa talonpoikaiseen traditioon, mutta Juuri nyt osoittaa, että maut ovat kaikkea muuta kuin arkisia! Ne ovat täyteläisen runsaita ja vievät kielen mennessään.

Suomalainen ruoka ei ole ollut koskaan näin hyvää!

68.2 www.wsoy.fi
ISBN 978-951-0-40306-8
9 789510 403068