



Letut JA
pannu-
kakut

Lise Finckenhagen

WSOY





**KEEP
CALM
AND
MAKE
PANCAKES**



LISE FINCKENHAGEN

LETUT JA PANNUKAKUT

VALOKUVAT SARA JOHANNESSEN

SUOMENTANUT JENNA PAHLMAN

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ
HELSINKI



SISÄLLYS

Perusohjeet		Karamellisoidut suklaacrêpet	
Johdanto	7	pähkinäsuklaalevitteen kera	94
Näin teet ohuet letut	8	Crêpekakku appelsiinikastikkeen kera	98
Näin teet amerikkalaiset pannukakut	9	Omenapannupiirakka kermavaahdon kera	102
		Munattomat, maidottomat ja gluteenittomat amerikkalaiset pannukakut	104
MAKEAT		Kuninkaalliset pannukakut	109
Crêpet passionhedelmätahnan kera	10	Omena-porsaankylykiletut	110
Chiansiemenpannukakut	13	Raparperi-mansikkayllätys	113
Graceland	15	Banaani-suklaaletut	115
Osaan jo itse – lasten omat letut	17	Mansikka-kermakakku	120
Raejuusto-mustikkapannukakut	21		
Letut paistettujen omenien, rusinoiden ja pistaasipähkinöiden kera	27	SUOLAISET	
Kaura-banaanipannukakut	31	Graceland	15
Crêpet sitruunatahnan ja marjojen kera	32	Täytetyt kookosletut	18
Hermanin värikäs erikoinen	37	Kesäkurpitsapaistokkaat tomaatti-inkiväärichutneyn kera	22
Crêpet dulce de lechen kera	38	Pekoniletut	24
Kanelihyrrät	44	Lettulasagne	35
Makeita lisukkeita	42	”Cannellonit” pinaatin ja ricottan kera	54
Kuohkeat kefiiripannukakut puolukka-kermaviilin kera	46	Blinit	59
Oliiviöljy-unikonsiemencrêpet sitruunakaramellikastikkeen kera	49	Kikherneletut naudanlihatäytteen kera	68
Suklaaunelma	51	Punajuuri-speltti-hamppupannukakut	79
Suklaapaketit vadelmien ja vaniljakastikkeen kera	53	Tuplajuusto-pekonirolla	86
After Eight -jäätelökakku	57	Kevätsipuli-chililetut soijadipin kera	91
Minipannukakut	60	Juurespaistokkaat	93
Paksukainen	62	Kvinoa-lehtikaalipaistokkaat	100
Mascaronetäytteiset pistaasipähkinäkääröt	64	Munattomat, maidottomat ja gluteenittomat amerikkalaiset pannukakut	104
Sitruuna-unikonsiemenpannukakut	71	Karhunlaukkaletut	106
Mokkatäytteinen lettukakku	72	Omena-porsaankylykiletut	110
Porkkanakakkupannukakut	74	Bataatti-kevätsipulipaistokkaat tulisen lohien kera	117
Dutch baby pancake granaattiomenan siemenien kera	76	Olutpannukakut chorizon kera	119
Lettukakku tummasuklaakuorrutteen kera	81		
Luumuletut	83	Reseptihakemisto	123
Makeat kookospannukakut eksoottisten hedelmien kera	89	Kiitokset	127



RAKASTAN LETTUJA JA PANNUKAKKUJA

Ja voit vain arvata, mikä riemu syntyi, kun esittelin idean lettu- ja pannukakkukirjasta pojilleni. ”Vihdoin ja viimein teet jotain, mistä mekin tykkäämme, äiti”, oli heidän spontaani ensireaktionsa! Ainoa, joka iloitsi ehkä poikiakin enemmän, tai ainakin tanssahteli ympäriinsä kaikkein innokkaimmin, oli Sara, maailman paras valokuvaaja. Niinpä kaikkien ”tuomariston jäsenten” suureksi riemuksi ajatus pantiin täytäntöön. Ja jestas sentään, kuinka olemmekaan herkutelleet projektin aikana.

Olemme iloinneet valtavista lettu- ja pannukakukeoista. Olemme olleet pelkkää hymyä, taputtaneet euforisesti, syöneet itseme ähkyyn ja uneksineet letuista, ohukaisista, räiskäleistä ja pannukakuista. Kukin meistä on löytänyt oman suosikkinsa, sillä letuista ja pannukakuista jokaisella on oma mielipiteensä. Pitääkö niiden olla paksuja, ohuita, pieniä vai isoja? Makeita, suolaisia, rouheita vai tasaisia? Vaaleita, kullanuskeita vai täplikkäitä? Lettu-pannolla, isolla paistinpannolla vai valurauta-pannolla paistettuja? Kuten huomaat, on otettava huomioon aika monta asiaa, kun on kiinnostunut näistä pyöreistä herkuista.

Puhumattakaan kaikista vaihtoehtoista. Luulit ehkä, että perunasta voi tehdä vaikka mitä, mutta todellisuudessa vain harva ruokalaji taipuu yhtä moneen kuin letut ja pannukakut. Niiden päälle tai väliin voi levittää kaikkea mitä mieli tekee, ja niitä voi muunnella loputtomiin. Ja miten pannukakku oikeastaan määritellään? Totta puhuen en ole aivan varma, mutta tässä kirjassa olen tainnut muutama otteeseen venyttää sen käsitettä hieman laajemmalle. Olen esimerkiksi tehnyt erilaisia paistokkaita

niin suurella innolla, että olen saattanut sivuuttaa sen seikan, että niitä voi tuskin kutsua pannukakuiksi.

Lettujen ja pannukakkujen tekemisen tulee olla hauskaa! Valokuvaaja Saran mukaan parhaat letut kuuluu tehdä rakkaudella värikkäässä tyllihameessa, heittää korkealle ilmaan ja tarjota leveän hymyn kera. Hameen voi tosin jättää väliin, jos tylli ei tunnu omalta jutulta. En ole tähän mennessä törmännyt yhteenkään lettujen tai pannukakkujen tekemistä koskevaan sääntöön, joten luodaanpa yksi vapauttava sellainen: lettujen ja pannukakkujen tekemiseen ei ole sääntöjä, kaikki on sallittua! Kirjan ohjeita ei tarvitse noudattaa pilkuntarkasti, vaan niitä voi myös soveltaa. Inspiroidu kokeilemaan jotain uutta, tai ehkä jokin vanha klassikko kaipaa uudistusta. Muokkaa ohjeita omien tarpeidesi mukaan (lupaan, että en pahastu) (no myönnetään, ehkä hieman, mutta pääsen siitä nopeasti yli). Käytä vähemmän tai enemmän sokeria. Korvaa hienojakoinen jauho karkeammalla. Lisää joukkoon chiansiemeniä, hampunsiemeniä, kaurahiutaleita, hirssihiutaleita, seesaminsiemeniä tai rouhittuja pähkinöitä. Mausta kardemummalla, vaniljalla, kanelilla, sitruunankuoriraasteella tai silputuilla yrteillä. Korvaa maito jollakin muulla nesteellä ja niin edelleen. Kun olin pieni, isoveljelläni oli tapana värjätä taikina elintarvikväreillä, mitä en kyllä suosittel... Mutta muutoin saat vapaat kädet.

Meheviä, pyöreitä, pehmeitä ja rapeareunaisia... Sitähän tuntee itsensä lapseksi jälleen! Mukavia lettu-, ohukais-, räiskäle- ja pannukakkuhetkiä toivottaen,

Lise

NÄIN TEET OHUET LETUT



NÄIN TEET AMERIKKALAISET PANNUKAKUT



CRÊPET PASSIONHEDELMÄTAHNAN KERA

Tee ensin passionhedelmätahna. Halkaise passionhedelmät ja kaavi niiden sisus teelusikalla pieneen kattilaan. Lisää joukkoon kananmunat, keltuaiset, sokeri ja sitruunamehu ja vatkaa hyvin.

Sekoita lettutaikinaan sitruunankuoriraaste. Paista taikinasta ohuita crêpejä paistinpannulla.

Kuumenna seos kiehuvaiksi samalla vatkaton (vatkaa jatkuvasti, jotta seokseen ei jää paakkuja eikä se pala pohjaan). Tahnan tulee kiehahtaa ja saeta kunnolla. Ota sitten kattila liedeltä ja vatkaa joukkoon voi vähän kerrallaan.

Levitä crêpeille ohuelti passionhedelmätahnaa, kääri ne rulliksi ja siivilöi pinnalle hieman tomusokeria.

4 ANNOSTA

1 annos ohuiden lettujen taikinaa

2 rkl hienoksi raastettua sitruunankuorta

Passionhedelmätahna:

6 passionhedelmää

3 kananmunaa

2 munankeltuasta

2 ½ dl sokeria

2 rkl sitruunamehua

100 g kylmää voita

tomusokeria pinnalle

VINKKI

Voit korvata passionhedelmätahnan sitruunatahnalla (ks. s. 32).





CHIANSIEMENPANNUKAKUT

Sekoita kuivat aineet kulhossa. Erottele kananmunien keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset ja mantelimaito keskenään. Kaada munaseos kuivien aineiden joukkoon ja sekoita nopeasti mutta huolellisesti. Vatkaa valkuaiset pehmeäksi vaahdoksi ja kääntele vahto taikinaan. Paista taikinasta pieniä paksuja pannukakkuja voissa paistinpannulla keskilämmöllä.

Tarjoa pannukakut esimerkiksi maustamattoman jogurtin, aprikoosilohkojen ja granaattiomenan siemenien kanssa.

NOIN 20 KPL

2 ½ dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
2 rkl chiansiemeniä
1–2 rkl sokeria
1 tl jauhettua kanelia
½ tl jauhettua kardemummaa
2 isoa kananmuna
2 dl mantelimaitoa tai maitoa
voita tai öljyä paistamiseen

VINKKEJÄ

Korvaa puolet vehnä jauhoista graham-, speltti-, hirssi- tai kaurajauholla.

Vielä helpompi muunnelma yhdelle: Sekoita keskenään 1 kananmuna, 1 rkl chiansiemeniä, 2 rkl hedelmämehua tai maitoa ja ripaus jauhettua kanelia. Anna taikinan turvota 5 minuuttia ja paista siitä pannukakkuja kookosöljyssä tai maultaan miedossa öljyssä paistinpannulla keskilämmöllä. Tarjoa tuoreiden hedelmien tai marjojen, jogurtin tai rouhittujen pistaasipähkinöiden kanssa.



GRACELAND

Sekoita vehnäjauhot, sokeri, suola ja leivinjauhe kulhossa. Vatkaa keskenään kananmunat, maito, maapähkinävoi ja öljy. Kaada munaseos kuivien aineiden joukkoon ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Paista taikinasta pieniä (tai keskikokoisia) pannukakkuja tarttumattomalla paistinpannalla tai lettupannulla keskilämmöllä. On makuasia, minkä verran paistamiseen haluaa käyttää rasvaa. Halutessasi voit pyyhkäistä talouspaperilla pannuun vain ohuelti voita tai öljyä ennen uuden pannukakun paistamista. Käännä pannukakut varovasti, kun niiden pinta alkaa hyytyä ja alapuoli näyttää kauniin kullanuskealta, ja paista vielä noin 40 sekuntia toiselta puolelta.

Pinoa pannukakuista, banaaniviipaleista ja rapeiksi paistetuista pekoniviipaleista mahtava keko. Valuta päälle hieman maapähkinävoita ja vaahterasiirappia.

VINKKI

Pöyhi valmiiksi koristetyynyt ja pyyhi Elviksen levyistä pölyt, niin voit lysähtää sohvalle ja kuunnella rockin kuningasta aterian jälkeen.

YKSI MAHTAVA KEKO!

3 ¼ dl vehnäjauhoja
6 rkl sokeria
¼ tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
2 isoa kananmunaa kevyesti vatkattuina
2 ½ dl kevytmaitoa
70 g rouheista maapähkinävoita
1 rkl öljyä
voita tai öljyä paistamiseen

Täyte:

1–2 banaania viipaloituina
150 g pekoniviipaleita rapeaksi
paistettuina
maapähkinävoita
vaahterasiirappia

JOKAINEN PÄIVÄ ON PANNUKAKKUPÄIVÄ!

Letut, räiskäleet, plätyt ja pannukakut – rakkaalla herkulla on monta nimeä.

Letut ja pannukakut taipuvat makeiksi, suolaisiksi, mausteisiksi ja hedelmäisiksi herkuiksi. Ryyditä ruokaisat letut punajuurella, kesäkurpitsalla, speltillä tai chilillä tai taio makeita omenaisia, suklaisia tai persikkaisia herkku-pannareita. Helppoa ja yksinkertaista! Ohjeita myös gluteenittomiin, maidottomiin ja munattomiin pannukakkuihin.

#kirja

WWW.KIRJA.FI



9 789510 418536

68.2 | ISBN 978-951-0-41853-6

