

MÖKIN KEITTOKIRJA

Meri-Tuuli Lindström





© *Meri-Tuuli Lindström, Lauri Tamminen ja
Werner Söderström Osakeyhtiö 2015*

RESEPTIT JA TEKSTIT: *Meri-Tuuli Lindström*

VALOKUVAT: *Lauri Tamminen*

TOIMITUS: *Jenni Salminen*

ULKOASU JA TAITTO:

Satu Kontinen ja Timo Hämäläinen

PÄÄKUVAT: *Satu Kontinen*

ISBN: 978-951-0-40958-9

PAINETTU EU:SSA.

Lukijalle

Tein tämän kirjan kaikille, jotka rakastavat mökkeilyä ja ruoanlaittoa. Jaan oman tapani nauttia mökillä olostä: oli kyseessä mökkikauden avajais-talkoot, keskikesän viikonloppu kaveriporukalla tai yksin tehty ruskamatka, minulle mökkeily on rauhaa, ulkoilmaa ja hyvää ruokaa ja juomaa.

Vaikka vesi ei juokse käskystä ja sää määrää tahdin, mökillä voi tehdä niin paljon enemmän kuin kotikeittiössä. Mökillä koko tontti on keittiötäni: siellä saan savustaa, tiristää pottuja nuotiossa tai kaivaa kuopan ja kypsentää siinä vaikka kokonaisen broilerin. Kauniilla säällä voin virittää klaffipöydän tontin parhaalle paikalle ja hoitaa sen äärellä pilkkomisesta ja esivalmistelut.

Mökillä pääsee käyttämään mielikuvitustaan ja ratkomaan pulmia joskus aika epäsovinnaisestikin. Yhden romu voi olla toiselle savupöntön runko. Lisämausteen mökkikokkailuun tuovat luonnonantimet: mitä valmistaa, kun laiturilta tarttuu virve-

liin hauki tai kostea elokuva tuo ennätysten sienisaaliin? Entä mitä valmistaa lounaaksi, kun jääkaappi on tyhjä eikä maitokauppaan jaksa lähteä?

Ulkona kokataan muurinohjannulla, grillillä, savulla, nuotiolla ja montussa. Jokaisen osion resepteissä on myös omat suosikkini lisukkeiksi ja kastikkeiksi, mutta ruokalajeja voi toki poimia sieltä täältä ja koota niistä mieleisensä menut.

Vaikka grillaaminen onkin ihanaa, myös mökillä on arki ja ne sadepäivät, jolloin paras ateria on kulhollinen höyryävää keittoa. Kirjan alkuun olen koonnut säilykepurkeista valmistuvat bravuuri- ja helpot arkiruokasuosikkini, ja lopusta löytyvät ne perusreseptit, joita mökillä tarvitaan joka kesä.

Tämän kirjan raaka-aineita ei tarvitse metsästää erikoiskaupoista. Aineksia saa ja kannattaa myös soveltaa oman maun tai saatavuuden mukaan. Tärkein työkalu mökillä on oma maku ja se, että siihen oppii luottamaan.

Meri-Tuuli



Sisällys

<p>MÖKIN KEITTIÖ.....6</p> <p>MELONIA, FALAFELIA, FETAA JA OLIIVEJA.....14</p> <p>LATVA-ARTISOKKAA JA SIIRUUNAVOITA16</p> <p><i>Sillit ja silakat.....18</i></p> <p>SELJANKUKKASILLI, AKVAVIITTISILLI, WASABISILLI, SOKERISUOLATUT SILAKAT TUORESALSALLA, VERIGREIPPISILAKAT, PIPARJUURISILAKAT</p> <p>KYLMÄ PUNAJUURIKEITTO24</p> <p>PUNAJUURENNAATTIRISOTTO 26</p> <p>RAPU-SIIRUUNAPASTA.....28</p> <p>TATTIPASTA.....30</p> <p>POSSUA, POLENTAA JA CAPONATAA.....33</p> <p>CURRYKAALIPIIRAS..... 34</p> <p>KIKHERNEKEITTO 36</p> <p>SAVUPALVIMINESTRONE 38</p> <p>KANA-MAISSIKEITTO40</p> <p>HERKKUTATTILEIVÄT JA KURPITSASALAATTIA.....42</p> <p>SALLAN SUPPILOVAHVEROPIIRAKKA 44</p> <p>SIENESTÄJÄN ETANALEIVÄT 46</p> <p><i>Jokiravut..... 48</i></p> <p>RAPUJEN KEITTO-OHJE, SAVUCHILIKERMA, AVOKADOMAJONEESI, JOKIRAPUKEITTO</p> <p>MAITOVANUKASPIIRAKKA53</p> <p>UNIKONSIEMENKAKKUA JA TUOREJUUSTOKREEMIÄ.....54</p> <p>ANANASKEIKAUSKAKKU.....55</p>	<p>MUURINPOHJA- PANNU56</p> <p>LETUT NOKKOS- JA SAVULOHITÄYTTEELLÄ..... 62</p> <p>PAISTETTU SIKA JA MUNAKASTIKETTA.....64</p> <p>PALVIKINKKUPYTTIS.....66</p> <p>HAUKIPIHVIT JA KANTARELLISTIRFRY69</p> <p>CURRYHERNERIISI70</p> <p>AHVENRIESKAT.....72</p> <p>UKONSIENIBURGER & OMENASALAATTIA74</p> <p>KANAQUESADILLA.....76</p> <p>HIRVIPULLAT JA JALLUKERMAKASTIKE79</p> <p>MACHOMO 80</p> <p>SHAKSHOUKA.....83</p> <p>GRILLI..... 84</p> <p>GRILLATUT CROSTINIT92</p> <p>LOHINYTTIT 94</p> <p>LINTUNYTTIT GRILLISSÄ.....96</p> <p>SATAYKANAVARTAAT JA AASIALAINEN SALAATTI 99</p> <p>GRILLIPIZZA100</p> <p>SASHLIKVARTAAT103</p> <p><i>Välimerellinen ilta.....104</i></p> <p>TAHMEA APPELSIINIKANA, HEDELMÄ- COUSCOUS, KARITSAN JAUHELIIHAKEBAKOT, TUNISIALAISTA PORKKANASALAATTIA, TÄYTETYT MUNAKOISOT</p> <p><i>Portugalilainen ilta.....110</i></p> <p>PIRI-PIRIKANA, TOMAATTIRIISI, PORTUGALILAINEN SEKASALAATTI</p> <p><i>Argentiinalainen grilli-ilta.....114</i></p> <p>GRILLATTU PIHVI JA MAUSTEVOI, SYDÄNVARTAAT, SUPERMAISSI</p>
---	--

Sisällys

<p><i>Huvipuistoilta</i>118</p> <p style="padding-left: 20px;">GRILLATTUA KARITSANKARETTA, HUVI- PUISTOSALAATTI, SALVIA-BATAATTILAATIKKO</p> <p><i>Burger-juhlat</i>.....122</p> <p style="padding-left: 20px;">HAMPURILAISET, VISKIMARINOIDUT RIBSIT, PEKONIBANAANIT, SALVIA- MAKARONILAATIKKO, LEHTIKAALIPAISTOS</p> <p><i>Grillimakkaran tykkilisukkeet</i>.....128</p> <p style="padding-left: 20px;">VADELMASINAPPI, MARINOITU PAPUSALAATTI, PERUNASALAATTI, KUKKAKAALIPICCALILLI</p> <p>SAVU132</p> <p>SAVUSILAKKASALAATTI JA TILLIJOGURTTI.....139</p> <p>SAVULAHNAA, HAUDUTETTUA PINAATTIA JA PIKKELOITYJÄ SINAPINSIEMENIÄ.....140</p> <p>SAVUSTETTUA ANKANRINTAA. APPELSIINISALAATTIA JA PARSAA.....142</p> <p>TUOREMAKKARAHODARI SAVUTOMAATTISALSAN JA KIRKKAAN PERUNASALAATIN KERA145</p> <p>PAAHDETTUJA JUUREKSIA JA SAVUSTETTUA JUUSTOA147</p> <p><i>Ranch-menu</i>.....148</p> <p style="padding-left: 20px;">CHIPOTLEKUBE, KANANSIIVET, MAISSISALSA, RANCHDRESSING, MERISUOLAPOTUT KIRSIKKATOMAATEILLA</p> <p>SAVUSTETTUA KASSLERIA. EVERSTIN PERUNOITA JASAVUKOISOMUHENNOSTA.....153</p>	<p>NUOTIO.....154</p> <p>TERIYAKILOIMULOHTA JA RAPEAA KESÄSALAATTIA161</p> <p>RASIACAMEMBERT.....162</p> <p>HAPANKAALIBRATWURSTIA JA VALKOSIPULILEIPÄÄ.....164</p> <p>GAMBAS AL AJILLO167</p> <p>NOKIMUIKUT.....168</p> <p>TIKKUSÄMPYLÄT KORVASIENTAPENADEN JA PIPARJUURITUOREJUUSTON KERA.....171</p> <p>PIKABLINIT LINDSTRÖMIN RÖRAN JA SIENISALAATIN KERA.....173</p> <p><i>Leirinuotiolla</i>.....174</p> <p style="padding-left: 20px;">CHILI CON CARNE, JALAPEÑO-MAISSILEIPÄ, CHILIKAAKAO</p> <p>MONTTU178</p> <p><i>Rosvopaisti</i>.....184</p> <p style="padding-left: 20px;">KREIKKALAINEN ROSVOPAISTI, TSATSIKI, KIKHERNESALAATTI</p> <p><i>Kanaa montussa</i>.....186</p> <p style="padding-left: 20px;">MONTTUKANA, PILAHVIRIISI</p> <p><i>Possuburgerit</i>188</p> <p style="padding-left: 20px;">REVITTY POSSU, VADELMA-OLUTKASTIKE, KIRKAS PUNAKAALICOLESLAW</p> <p><i>Riistaa montussa</i>190</p> <p style="padding-left: 20px;">PIPPURIHIRVI, BALSAMIKASTIKE, KURPITSAPYREE</p> <p>LANTTUKUKKO192</p> <p>PERUSRESEPTIT195</p>
<p><i>Kierrättäminen mökillä</i>.....204</p> <p><i>Tiskaaminen mökillä</i>.....205</p> <p>HAKEMISTO.....206</p> <p>KIITOKSET208</p>	



MÖKIN KEITTIO



MÖKIN KEITTIO

Kuiva-aineet muodostavat mökin keittiön selkärangan. Sienisaaliista voi valmistua ateria vasta, kun työpöydälle nostetaan kuivakaapista suolaa, pastaa, mustapippuria ja viinietikkaa. Unohda pussikastikkeet ja kuivapata-ainekset ja panosta laadukkaisiin säilykkeisiin ja monikäyttöisiin kuiva-aineisiin.

MAUSTEET

Monessa kaapissa kummittelee vieläkin maustepurkkeja, joissa on yli 10 vuotta vanhat etiketit. Kuivat mausteet eivät kestä valoa ja kosteutta: ne menettävät värinsä ja arominsa. Vaikka niitä pitäisikin pimeässä kaapissa ilmatiiviissä purkeissa, aika tekee niille tepposensa. Jos kotona yksi maustepurkki kuluu loppuun keskimäärin vuodessa, niin mökillä samaan voi mennä vuosia.

Siksi mökille kannattaa tuoda joka vuosi uudet mausteet. Älä osta mökille omia purnukoita vaan annostele kotona pari kolme ruokalusikallista kutakin maustetta pieniin uudelleensuljettaviin pusseihin tai kosmetiikalle tarkoitettuihin matkapurkkeihin. Maustepusseja voi säilyttää vaikka kannellisessa rasiassa, joka on kätevä ottaa syksyllä mukaansa, kun mökki laitetaan talveteleille.

Monissa resepteissä käytetään mustapippuria, joten sitä kuluu usein paljon. Mökillä pitäisikin olla oma mustapippurimylly, jota täytetään tarpeen mukaan – valmiiksi jauhettua pippuria ei kannata hankkia. Mausteiden käyttöikä voi muutenkin lisätä jauhamalla morttelissa kokonaisia mausteita vain tarpeen mukaan.

TUOREET & KUIVATUT YRTIT

Käytän ruoanlaitossa paljon tuoreyrttejä. Resepteissä mainitut yrtit ovat ehdotuksia ja soveltaa saa, sillä pienten pitäjien marketeissa ole välttämättä joka viikko tuoretta korianteria tai salviaa. Jos olet viherpeukalo tai jos mökkikuntasi kauppa on hyvin varusteltu marketti, hieno juttu. Ei ole kuitenkaan väliä, onko grillivartaat viimeistelty tuoreella korianterilla vai persiljalla.

Voit käyttää myös kuivattuja yrttejä. Pitäydä vaikka muutamassa suosikissasi, jottei mökille tule vahingossa kerättyä kymmenien purkkien arsenaalia, sillä kuivattuja yrttejä kuluu paljon vähemmän kuin tuoreita.

RYYNI, JAUHOT JA PASTA

Mökillä ei tarvitse pitää isoa arsenaalia erilaisia riisejä ja ryynejä. Kelpo risotto syntyy tarpeen tullen puuroriisistä, ja pikacouscousista saa grilliruoaalle lisukkeeseen viidessä minuutissa. Panosta niihin, joita kuluu eniten ja sovelta rohkeasti.

Spaghetti on mainio pasta, sillä siihen sopivat niin sienet kuin kuivakaapin säilykkeetkin. Riisiin sijasta kannattaa kokeilla myös muita lisukevaihto-



Sienivuoden ensimmäisen herkkutatatin löytäminen on aina juhlava hetki. Herkkutatatti lukeutuu omiin suosikkeihini makunsa lisäksi myös siksi, että se on ruoanlaitossa monipuolinen. Herkkutatatin voi jopa syödä raakana oliiviöljyn ja parmesaanilastujen kera, mutta parhaimmillaan tatit ovat mielestäni kuumalla pannulla kevyesti paistettuna ja balsamiviinietikalla maustettuna, hyvän leivän päällä nautittuna. Aterian niistä saa tarjoamalla leivät hedelmäisen kurpitsasalaatin kanssa.

HERKKUTATTILEIVÄT JA KURPITSASALAATTIA

NELJÄLLE

TATTILEIVÄT

4 VIIPALETTA HYVÄÄ VAALEAA

LEIPÄÄ

1 VALKOSIPULIN KYNSI

1–2 TUORETTA

HERKKUTATTIA

2 RKL BALSAMIVIINIETIKKAA

SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

OLIIVIÖLJYÄ PAISTAMISEEN

KURPITSASALAATTI

1 MYSKIKURPITSA

(TAI N. 500 G KURPITSAA)

1 RKL VÄKIVIINAETIKKAA

1 RKL KALAKASTIKETTA

2 NEKTARIINIA TAI LUUMUA

2 KOURALLISTA PAAHDETTUJA

PÄHKINÖITÄ, ESIM.

CASHEW TAI MANTELI

HUNAJAA

RIPAUS SUOLAA

OLIIVIÖLJYÄ

YRTTEJÄ, ESIM. BASILIKAA,

LIPSTIKKAA, KEVÄTSIPULIA,

RAKUUNAA

Tee ensin kurpitsasalaatti. Kuori kurpitsa ja poista siemenet. Leikkaa kurpitsa 0,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja levitä leivinpaperille. Pirskottele päälle oliiviöljyä ja ripottele kevyesti suolaa. Paahda kurpitsa 200-asteisessa uunissa kypsäksi ja kauniinväriseksi, noin 15 minuuttia. Nosta kulhoon jäähtymään ja pirskottele päälle etikkaa ja kalakastike.

Leikkaa nektariinit lohkoiksi ja lisää kurpitsojen joukkoon. Sekoita varovasti ja viimeistelet pähkinöillä, hunajalla ja yrteillä.

Paahda leivät paahtimessa tai pannulla tilkassa öljyä. Leikkaa vakosipuli pituussuunnassa kahtia ja hiero puolikkaiden leikkauspintaa rapeaa leipää vasten, jotta niihin tulee pehmeä valkosipulin maku.

Viipaloit tatit varovasti pituussuunnassa 0,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Kuumenna hieman oliiviöljyä pannussa ja asettele tatit kuumaan öljyyn ja paista ruskeiksi molemmin puolin. Voit joutua paistamaan tatit muutamassa erässä pannun koosta riippuen ja tarvittaessa myös lisäämään öljyä. Mausta suolalla ja mustapippurilla ja jaa leiville.

Kaada lopuksi kuumalle pannulle balsamiviinietikkaa ja kiehauta pannusta maut kasaan kastikkeeksi. Valuta balsamikastike pannusta leipien päälle ja tarjoa.





Rakastuin kertaheitolla ”saksukaan”, jossa tuliseen tomaattikastikkeeseen lisätään makkaraa ja mitä nyt jääkaapista sattuu löytämään ja viimeistellään kokonaisuus kypsentämällä kananmunia kuplivassa muhennoksessa. Ruoka on helppo tehdä lounaaksi isolle nälkäiselle porukalle, vaikka sitten juhannuspäivänä. Ruokailijoita ei tarvitse erikseen kutsua paikalle, shakshoukan tuoksu kyllä kerää kaikki nälkäiset muurinpohjapannun ympärille.

SHAKSHOUKA

KUUELLE

60–100 G MAKKARAA/SYÖJÄ
 2 SIPULIA
 4 VALKOSIPULIN KYNTTÄ
 2 TLK (à 400 G) TOMAATTI-
 MURSKAA
 1 TLK (400 G) SÄILÖTTYJÄ
 KIRSIKKATOMAAATTEJA
 HARISSAA TAI MUUTA
 CHILITAHNAA
 6 LUOMUKANANMUNAA
 OLIIVIÖLJYÄ PAISTAMISEEN
 JUUSTOKUMINAA
 SAVUSTETTUA PAPRIKA-
 JAUHETTA
 MUSTAPIPPURIA
 SUOLAA
 SOKERIA
 ISO KANNULLINEN
 KYLMÄÄ VETTÄ
 REILUSTI PERSILJAA TAI
 KORIANTERIA

TARJOILUUN
 TUORETTA LEIPÄÄ

Kuumenna muurinpohjapannu. Lorauta pannulle reilusti oliiviöljyä ja tiristä siinä pilkotut makkarat ja työnnä muurinpohjapannun viileämmille reunoille. Lisää öljyyn pilkotut sipulit ja paista pehmeiksi.

Kaada pannulle tomaattimurska ja kirsikkatomaatit ja noin puoli litraa kylmää vettä ja sekoita. Työnnä reunoilla odottavat makkarat takaisin pannun keskelle tomaattiseokseen. Lisää myös harissa sekä mahdolliset muut kasvikset tai pavut (ks. vinkki). Anna porista rauhassa sekoittaen aina välillä ja lisää tarvittaessa vettä. Lisää vesi valuttamalla muurinpohjapannun reunojen kautta, jossa se kosteuttaa ja estää reunoilla olevan kastikkeen palamisen.

Kun tomaattikastike on muhinut noin vartin verran, mausta se ja lisää joukkoon puolet silputuista yrteistä. Kaada sekaan vielä muutaman desin verran vettä, sekoita ja anna kiehahtaa.

Riko varovasti kananmunat porisevan kastikkeen pintaan ympäri pannua. Jos ilma on kylmä tai tuulinen, peitä muurinpohja varovasti foliolla tai kannella ja anna munien kypsyä, kunnes valkuainen on hyytynyt, mutta keltuainen vielä keskeltä mukavan juoksevaa.

Viimeistele tuoreilla yrtteillä.



Jos teet ulkoilmassa shakshoukan 4 henkeä isommalle porukalle, tarvitset vähintään 70 cm leveän muurinpohjapannun tai paellapannun. Tulenkestävä wokpannu toimii myös shakshoukan valmistuksessa. Makkara voi olla melkein mitä tahansa, mitä jääkaapista löytyy. Parhaiten toimii mausteinen tuoremmakkara, kuten chorizo tai merguez, mutta myös kuivamakkara, leikkeleet kuten meetwursti, mausteinen grillimakkara ja jopa eilinen jauhelihakastikkeen jämä toimii tässä reseptissä. Shakshoukaan voi lisäksi laittaa kuutioituja vihanneksia kuten paprikaa ja tuoretomaattia tai kikkerheitä. Voit myös murustaa päälle fetan jämät tai viimeistellä annoksen raastamalla päälle parmesania – shakshouka on siis oiva ruoka valmistaa viimeisenä mökkipäivänä, kun on aika tyhjentää jääkaappi!

GRILLI

Elävä tuli, polttavien pintojen vaara, oikukas ja vaihteleva lämpötila – grillaaminen on haastavaa mutta antoisaa hommaa. Siihen vaaditaan nopeutta ja tarkkaavaisuutta, ja grillin ääreen mahtuu kerrallaan vain yksi kokki. Kunniatehtävän mukana tulee vastuu onnistua joskus melko arvokkaiden aineiden valmistamisessa. Myös perinteisen makkaran grillaamiseen kannattaa suhtautua pietteetillä ja rakkaudella, sillä rakkaudella valmistettu ruoka maistuu aina hyvältä.

Pötköttelyn lisäksi suomalaisten lempipuuhiä mökille on grillaaminen. Grillaamiseen on olemassa nykyään kirjava valikoima grillejä perinteisestä pallogrillistä kokonaisuin pyörillä liikkuviin terassikeittiöihin. Yksinkertaisimmillaan grilliruokaa pääsee nauttimaan tiilillä suojatun avotulen ja ritilän avulla. Virityksiä on monia ja olen aina innoissani, kun pääsen tutustumaan eri mökkien grillikeittiöihin.

Tärkeää on hankkia sellainen grilli, joka tuntuu sopivimmalta omiin kokkaustarpeisiin. Valtavat grillivaunut voivat helpottaa hommaa, kun on paljon vieraita, mutta kuinka monilla mökeillä on joka viikonloppu yli kuusi henkeä syömässä? Aika pitkälle pärjää, kun varaa grillin, jossa on paistopinta-alaa noin 20 cm² per syöjä. Grillin mittasuhteita punnitessa tulee ottaa huomioon myös sen viemä tila talvisäilytyksessä. Paikoilleen murattu grilli vie varastosta ainoastaan ritilöiden verran tilaa.

KAASU. HIILI VAI PUU?

Kaasugrilli on helppo valinta mökille, sillä se toimii melkein säällä kuin säällä ja tarvitsee toimiakseen ainoastaan kaasupullon. Yhdellä 10 kg:n komposiittipullolla grillaa keskimäärin 14 tuntia, joten sillä voi pärjätä grillin koosta ja grillaustiheydestä riippuen koko kesän. Grillin keskimääräinen kaasun-

kulutus lukee sen teknisissä tiedoissa ja se kannattaa ottaa huomioon, kun hankkii grilliä. Ison grillin lämmittämiseen menee luonnollisesti enemmän kaasua, joten jos grilli on tarpeettoman iso, myös kaasua kuluu turhan paljon.

Kaasugrillin lämmön säätely on helppoa ja se on turvallisin valinta esimerkiksi terassille tai metsäpalovaroituksen aikaan. Talveksi kaasugrilli tarvitsee kuivan säilytyspaikan, sillä pienten osiensa ja ruuvien vuoksi ne ovat herkkiä ruostumaan. Valitse sellainen malli, johon saa tarvittaessa varaosia, jotta hankinta olisi mahdollisimman pitkäikäinen.

Hiiligrillejä on montaa mallia. Kannellinen hiiligrilli, kuten pallogrilli, on kätevä jos haluaa käyttää grilliä myös pienimuotoiseen savustamiseen tai kypsentää kokonaisia ruhonosia, kuten entrecôtea. Kannellisessa hiiligrillissä tulisi olla ilmaluukut, joiden avulla säädetään tulo- ja poistoilmaa, sillä nämä ovat keskeisiä lämmönsäädössä. Keraamisissa pyöreissä grilleissä grillin sisus varaa leivinuunin tapaan lämpöä itseensä, jolloin yhdellä hiilipesällisellä voidaan grillata monta tuntia.

Kannettomia malleja on esimerkiksi tynnyreistä ja teräsputkista hitsatut grillit tai jaloilla seisovat laattikomalliset grillit. Niissä parasta on helppo huollettavuus: kun ainoana irto-osana on grillin ritilä, on



Välimerellinen ilta

Grilliini on vuosien varrella päätenyt paljon ideoita etelän lomilta, ja siksi kesällä mökilläni tuoksuu välimerellinen ruoka. Varma tapa herätellä lomamuistoja on hiillostaa munakoisoja, kanaa ja lihaa kuumassa grillissä. Raikkaat ja helpot lisukkeet keventävät helteisen päivän juhkakattausta.

hedelmäcouscous



*karitsan
jauhelihakebakot*

*tahmea
appelsiinikana*



*tunisialainen
porkkanasalaatti*

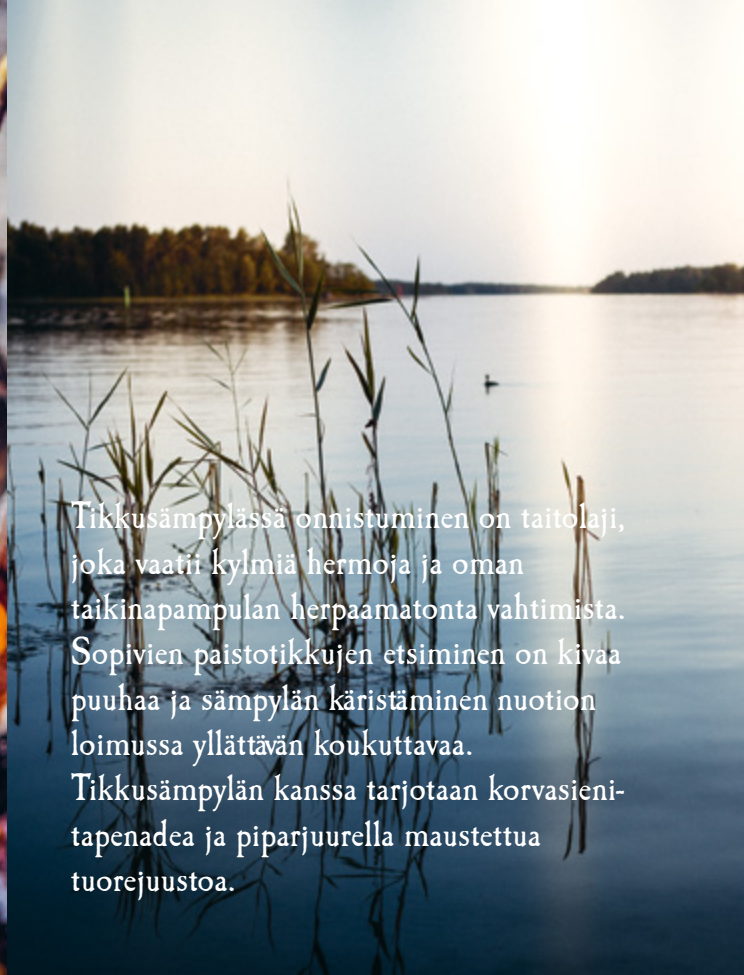


*täytetyt
munakoisot*





Tikkusämpylässä onnistuminen on taitolaji, joka vaatii kylmiä hermoja ja oman taikinapampulan herpaamatonta vahtimista. Sopivien paistotikkujen etsiminen on kivaa puuhaa ja sämpylän käristäminen nuotion loimussa yllättävän koukuttavaa. Tikkusämpylän kanssa tarjotaan korvasieni-tapenadea ja piparjuurella maustettua tuorejuustoa.



TIKKUSÄMPYLÄT KORVASIENITAPENADEN JA PIPARJUURITUOREJUUSTON KERA

N. 8 PULLAA

Lämmitä maito 42-asteiseksi. Liota siihen sahrami ja hiiva ja anna hetken tekeytyä. Lisää sokeri, suola, kuminansiemenet ja puolet jauhoista ja alusta taikinaksi. Riko ja sekoita kananmunat yksitellen taikinaan ja lisää lopuksi sen verran jauhoja, että saat pehmeän taikinan. Vaivaa 10 minuuttia, ja vaivaa lopuksi mukaan voi. Anna taikinan levätä liinan alla vedottomassa, lämpimässä paikassa (sauna on aika hyvä paikka!) ja kohota kaksinkertaiseksi.

Tee taikinan kohotessa piparjuurituorejuusto ja korvasienitapenade. Sekoita tuorejuustoon piparjuuriraaste ja mausta pippurilla.

Hienonna tapenaden sipuli pienenpieneksi. Silppua myös sienet ja sulata voita pannulla. Kuullota ensin sipulit pehmeiksi ja lisää sitten sienet. Paista, kunnes sienet ovat pehmenneet ja enin neste haihtunut pannulta. Nosta sivuun jäähtymään.

Puolita valkosipulin kynsi ja heitä se anjovisfileiden ja öljytilkan kanssa mortteliin. Jauha tahnaaksi. Lisää valkoviinietikka. Yhdistä anjovistahna sieniseokseen ja sekoita. Raasta sekaan reilusti juustoa, sekoita ja tarkista maku. Lisää halutessasi juustoa tai suolaa.

Revi jauhotetuilla käsillä taikinasta tennispallon kokoinen pala ja muotoile se noin 30 cm pitkäksi pötköksi. Kieputa pötkö tiukasti tikunnokkaan pitkäksi kierteeksi ja paahda hiilloksella, kunnes sämpylä on kypsää.

SÄMPYLÄTAINA

4 DL MAITOA
8 SAHRAMIN LUOTTIA
1 PS KUIVAHIIVAA
1 TL SOKERIA
2 TL SUOLAA
1 TL KUMINANSIEMENIÄ
N. 12 DL VEHNÄJAUHOJA
2 MUNAA
100 G HUONEENLÄMPÖISTÄ VOITA

PIPARJUURITUOREJUUSTO

200 G MAUSTAMATONTA
TUOREJUUSTOA
N. 1 RKL PIPARJUURIRAASTETTA
RIPAUS VALKOPIPPURIA

KORVASIENITAPENADE

1 L RYÖPÄTTYJÄ KORVASIENIÄ (TAI
2 L TUOREITA SIENIÄ, KUTEN
KANTARELLI, LAMPAANKÄÄPÄ,
VAALEAORAKAS)
2 SALOTTISIPULIA
VOITA PAISTAMISEEN
1 VALKOSIPULIN KYNSI
6 ANJOVISFILEETÄ
LORAUS VALKOVIINIETIKKAA
N. 100 G KOVAA KERMAJUUSTOA, ESIM.
VÄSTERBOTTEN TAI PECORINO
(SUOLAA)



Tämä sopii hyvin evääksi ja ajanvietteeksi monttuun kaivetun ruoan kipinävahdeille tai lämpimän yöttömän yön sormisyötäväksi. Katso korvasienten käsittely s. 202.

#kirja

WWW.KIRJA.FI



9 789510 409589

68.2 ISBN 978-951-0-40958-9



Kannen kuva: Lauri Tamminen

Kansi: Satu Kontinen



Opas parempaan mökkiruokaan!

Mökin keittokirja inspiroi laittamaan herkullista ruokaa niin ulkona kuin mökin keittiössä. Kirja rakentuu viiden ruoanlaittopaikan ympärille: keittiön, muurinpohjapannun, grillin, savustuspöntön ja nuotion. Kaikissa niissä valmistetaan ruokia, joiden raaka-aineet löytyvät helposti ja jotka sopivat mökkielämään, tarpeellisia perusreseptejä unohtamatta.