

ALEXIN  
KEITTIÖSSÄ



# ALEXIN KEITTIÖSSÄ

ALEX NURMI

VALOKUVAT

KRISTIINA HEMMINKI

KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ TAMMI - HELSINKI

# SISÄLLYS

Lukijalle.....	07
SILMÄNRUOKAA LAUTASELLA .....	08
Alexin ruokafilosofia.....	10
Kokin työvälineet.....	15
Vinkkejä astioiden valintaan .....	19
ARKI.....	22
<i>Alexin kotikeittiössä</i> .....	24
Grillatut kanaleivät.....	28
Kesäkurpitsa-porkkanaspagetti.....	30
Fried rice with chicken.....	33
Parmankinkkupasta.....	34
Chilipasta.....	38
Flatbread ja paistettua lampaanlihaa .....	41
Korianterilla maustettu kukkakaaliriisi.....	43
Papaijasalaatti.....	47
Mozzarellaa, rucolaa ja suolapähkinöitä.....	48
Kanasataysalaatti.....	51
Pinaattisalaatti.....	52
<i>Pitkää päivää</i> .....	54
Marinoidut tomaatit.....	56
Marinoidut herkkusienet.....	58
Grillattu persikkasalaatti & vadelmavinaigrette.....	61
Paputortilla ja avokadopyree.....	63
Thaimaalainen kurkkusalaatti.....	64
<i>Lasten kanssa keittiössä</i> .....	66
Maailman paras pannukakku.....	68
Vadelmavispiuuroa, marenkia ja lämmintä maitovaahtoa.....	70
Kukkakaalikeittoa ja lohimossea.....	75
Marjat ja kinuskia.....	76

VIIKONLOPPU .....	80
Arjen juhlaa .....	82
Lohipastrami, fenkolisalaattia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä .....	86
Parsatagliatellea hollandaisekastikkeella ja oliivimultaa .....	88
Grillattua tofua ja tofukreemiä .....	90
Paahdettu maa-artisokkakeitto .....	92
Artisokkasipsit .....	94
Japanilainen härkätataki .....	96
Sokerisuolattua ja pintapaahdettua lohta .....	100
Varhaisperunaa, mummonkurkkua ja pähkinävoita .....	104
Gambas pil pil .....	108
Karitsatartar ja pehmenettyä punasipulia .....	110
Munakas omassa kuoressaan .....	112
Paistettua ahventa ja hernesalaattia .....	115
Soijamarinoitua lohta .....	119
Maissilastuilla kuorutettua kuhaa .....	120
Siikaa suolakuoressa .....	124
Rapukeitto ja rapukastike .....	126
Hiillostettua nieriää ja rapuvaahtoa .....	128
Rapuleivät .....	132
Vitello Tonnato possusta .....	135
ANKKA .....	136
Ankankoipiconfit ja portviinikastike .....	138
Ankanrintaa Hoisinkastikkeella .....	140
Lämmin paksoipaistos .....	141
Karitsasaltimbocca .....	144
DRY AGED BEEF .....	148
Possunkylki .....	152
IBERICO-POSSUN SECRETO .....	154
Possun secreto .....	156
Crema Catalana .....	158
Mojito-juustokakku .....	161
Gluteeniton tummasuklaakakku .....	162
Suklaafondant .....	164
VALOKUVAUS .....	166
Syötävän hyvän näköistä .....	168
Valo .....	170
Kuvaspaikka ja välineet .....	172
HAKEMISTOT JA KIITOKSET .....	174

© 2017 Alex Nurmi ja  
Kustannusosakeyhtiö  
Tammi

Ruoat, ruokien stailaus  
ja reseptit: Alex Nurmi

Valokuvat:  
Kristiina Hemminki

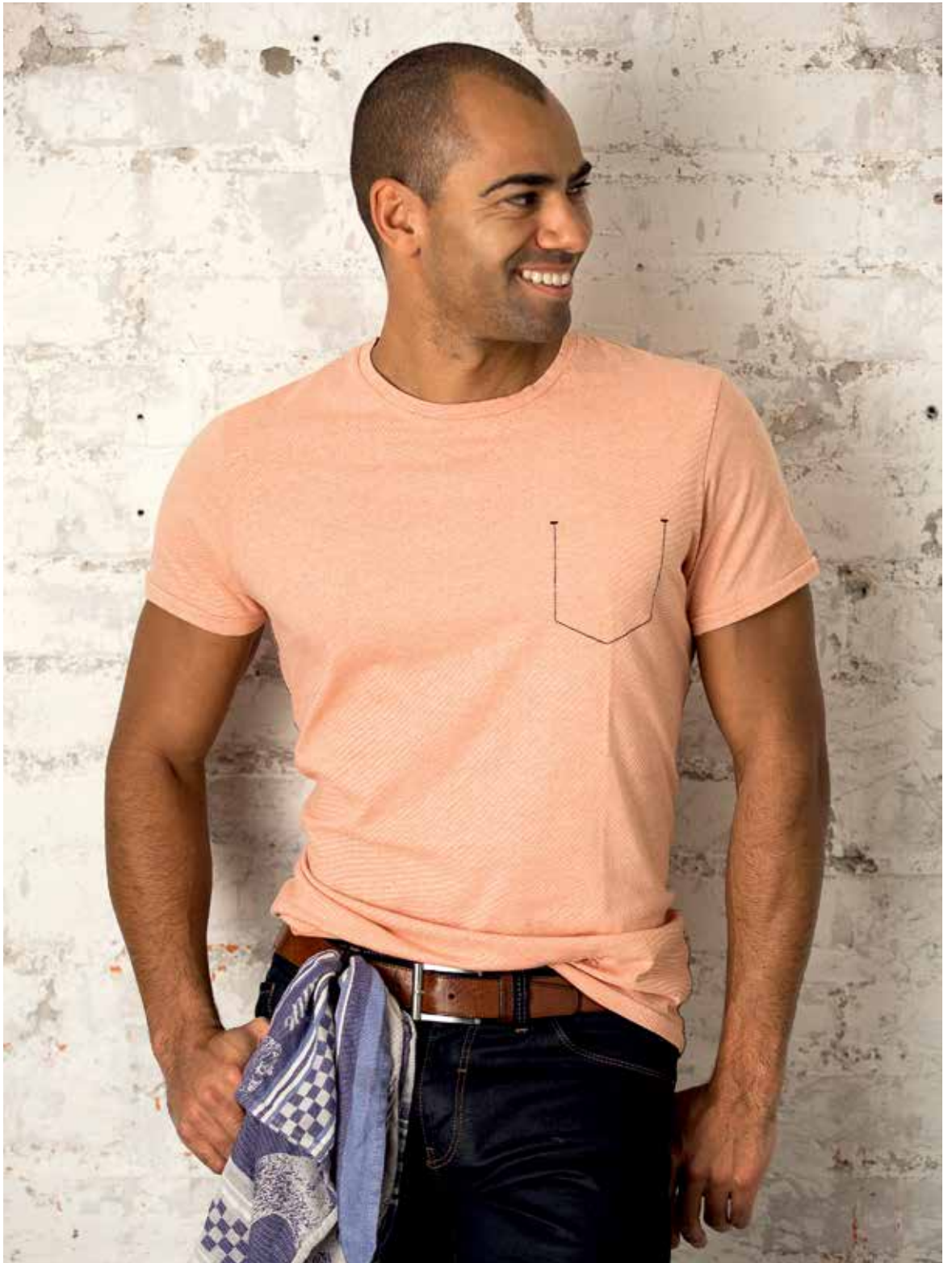
Alkutekstit: Alex Nurmi  
ja Emma Suominen

Graafinen suunnittelu  
ja taitto: Oskari Sarkima

Toimitus: Jenni Salminen

ISBN: 978-951-31-9392-8

Painettu EU:ssa.



# LUKIJALLE

Tämä kirja on sinulle, joka rakastat ruokaa, kaipaat uusia ideoita ja haluat, että lautasella on syötävää myös silmille.

Olen kerännyt kirjaan suosikkejani vuosien varrelta – maukasta arkiruokaa ja viikonloppuaterioita. Mutta teenpä sitten nopean pastan tai tuntikausia haudutettavaa porsaankylkeä, minulle on tärkeää, että ruoka tarjoillaan kauniisti. Tässä kirjassa jaankin omat vinkkini siitä, miten tavalliset ruoat taipuvat näyttäväksi annoksiksi aika pienellä stailauksella.

Työssäni kokkina rakastan eniten visuaalisuutta, ja sitä, että saan päivittäin käyttää mielikuvitusta ja luovuutta. Vahvuuteni televisio-ohjelmien sekä ruokakuvausten parissa vietettyjen vuosien jälkeen on se, että osaan laittaa perusruoan näyttävästi esille. Haluan nyt auttaa myös kotikokkaajia astumaan askeleen eteenpäin omissa taidoissaan. Kotiruoan ei tietenkään ole pakko näyttää samalta kuin ruoan keittokirjan sivuilla tai televisiossa. Se on kuitenkin mahdollista, kun tietää oikeat työtavat ja muutamat kikat. Kauniisti koottu annos on parasta silmänruokaa.

Tähän kirjaan on koottu käytännön vinkkejä siitä, miten kokit tekevät tempujaan. Monista resepteistä löytyy vaihekuvia, joissa näytetään annoksen kokoaminen lautaselle. Lisäksi kirjan resepteihin liittyy videoita, joilla teknikat näkee käytännössä.

Alex



Kirjaan liittyvät videot löytyvät täältä: [www.alexnurmi.fi](http://www.alexnurmi.fi)







A close-up photograph of a white plate containing a dish of shrimp, with a head of garlic and a mushroom in the foreground. The text "SILMÄNRUOKAA LAUTASELLA" is overlaid in the center in a white, brush-stroke font.

**SILMÄNRUOKAA  
LAUTASELLA**

# ALEXIN RUOKAFILOSOFIA

## **MAKU EDELLÄ**

Annoksen kauneus ei lohduta, jos ruoassa ei ole makua.

Ruoan makua pitää tarkistella pitkin kokkailua eikä vasta pöydässä. Vaikka resepti olisi miten yksityiskohtainen, siihen ei voi vain luottaa sokeasti, koska raaka-aineet, keittoastiat ja tekotavat ovat erilaisia.

Reseptissä voi lukea esimerkiksi, että ruokaan tulee yhden sitruunan mehu. Käytännössä sitruunat ovat erikokoisia ja erimakuisia, lajikkeesta riippuen. Eri kokkaajilla on myös vaihtelevasti puristusvoimaa käsissään, joten mehua voi tulla tismalleen samastakin sitruunasta eri määrä. Tai sitten joku käyttää laakeampaa keittoastiaa kuin toinen, joten liemet höyrystyvät eri tahtia. Kaikki tämä vaikuttaa makuun. Hyvä resepti ei siis riitä takaamaan oikeaa makua, vaan kokkaajan pitää laittaa lusikka keitokseen ja tarkistaa itse vähän väliä, onko maku kohdillaan.

Yleensä mauttomaksi jäävässä ruoassa on yksinkertaisesti liian vähän suolaa. Monet käyttävät suolaa liian niukasti, koska he pelkäävät sen epäterveellisyyttä. Itse uskon, että liiallinen suola tulee sipseistä, eineksistä, roskaruoasta ja vastaavasta – eli jostain ihan muusta kuin itse tehdystä arkiruoasta.

Jotkut sanovat, että yrteilläkin saa riittävästi makua ruokaan. Se ei minun mielestäni pidä paikkaansa. Jos yrittää maustaa jauhelihakastikkeen pelkillä yrteillä, siitä ei tule kovin maukasta. Yrteistä saa aromia, mutta suola korostaa raaka-aineiden makua. Pestossakaan ei olisi mitään makua ilman parmesania – jossa on paljon suolaa!

Makua saa lisää myös hauduttamalla. Mitä pitempään patoja ja kastikkeita malttaa keitellä ja haudutella, sitä paremmaksi niiden maku tiivistyy. Loraus aitoa kermaa tai nokare voita antavat nekin lisää makua – reippaasti enemmän kuin isompi määrä niiden vastineita. Aidoilla aineksilla saa aina maukkaampaa kuin pitkälle prosessoiduilla korvikkeilla.

## KAUNISTA PIENELLÄ VAIVALLA

Aika on kaikilla tiukassa, mutta jos varaa 10 minuuttia enemmän aikaa ruoanlaittoon ja ruoan esillepanoon, saa annoksiin paitsi lisää makua, myös näköä. Monesti se on kiinni pienistä asioista ja vähän paremmasta suunnittelusta. Osan minuuteista voi käyttää marinoimiseen tai tavallista pidempään haudutukseen, ja osan vaikka pöydän huolelliseen kattamiseen ja lautasliinujen asetteluun. Hetki voi mennä sen miettimiseen, missä järjestyksessä annos kannattaa koota ja millaisella lautasella se näyttäisi parhaimmalta.

Ruoan stailaus sujuu onneksi sitä nopeammin, mitä enemmän sitä harjoittelee. Koristeluun voi käyttää annokseen muutenkin tulevia aineksia kuten tuoreita yrttejä. Näyttävyyttä saa lisää myös syötävillä kukilla, paahdetuilla siemenillä, vaahdotetulla maidolla – millä vain keksii. Kastikekin näyttää kauniimmalta vaahdotettuna tai tipoittain ripoteltuna kuin kauhalla kaadettuna.

Kaikki annokseen tarvittavat raaka-aineet ja koristelutarpeet on hyvä olla valmiiksi hienonnettuna, kypsennettynä ja käden ulottuvilla ennen kuin annosta alkaa kasata. Näin annos pysyy varmemmin lämpimänä pöytään saakka.

Annoksen voi koota myös luonnonmateriaalien päälle, mikä sesonki sitten onkin menossa. Kesällä kattauksessa voi hyödyntää luonnonkiviä ja koristelussa villiyrttejä. Syksyisen riista-annoksen taas voisi koota päreän päälle. Asettele sille kuusenoksia, syksyn lehtiä ja jäkälää. Nosta pieni lautanen keskelle ja valmista siihen kaunis annos riistasta, sienistä ja juureksista.



## SUUNNITTELU VÄHENTÄÄ HÄVIKKIÄ JA STRESSIÄ

Suunnittelusta on paljon hyötyä. Viikon ruokien suunnitseminen etukäteen vähentää ruokastressiä. Se myös säästää selvästi aikaa ja rahaa sekä vähentää hävikkiä. Siksi sunnuntaina kannattaa käyttää vartin verran alkavan viikon ruokien miettimiseen, niin että voi ostaa useamman päivän tarpeet kaupasta kerralla. Jos kauppaan menee nälkäisenä, kiireessä ja ilman suunnitelmaa, itsensä voi helposti löytää koluamasta aina samoja hyllyvälejä ja nappaamasta kaupasta vain jotain ensi hätään, koska se on tuttua ja helppoa.

Hyvään suunnitteluun kuuluu myös asioiden tekeminen etukäteen eikä vasta viime tingassa. Se vasta säästääkin stressiltä! Moni esimerkiksi jättää pihvin tai kalan paistamisen siihen, kun vieraat ovat jo sisällä, ehkä jopa pöydässä istumassa. Paistamisesta tulee kuitenkin yleensä aika-moinen käry ja haju, joka tarttuu kaikkien hiuksiin ja vaatteisiin. Ratkaisu kannattaakin kopiaida cateringfirmoilta: jopa sisäfileepihvit ja kalafileet voi paistaa etukäteen, maun ja koostumuksen juuri kärsimättä. Paista tarjottavan pinnat kuumalla pannulla aikaisemmin samana päivänä, kelmuta ja laita jääkaappiin odottamaan. Kun vieraat ovat saapuneet, nosta ainekset huoneenlämpöön ja kypsennä ne loppuun uunissa. Digitaalinen paistomittari näyttää asteen tarkkuudella lihan tai kalan sisälämpötilan, joten saat sen avulla täydellisen lopputuloksen, ilman stressiä ja käryä.









# KOKIN TYÖVÄLINEET

**PÄÄSET KOTIKEITTIÖSSÄKIN HELPOMMALLA, KUN KÄYTÄT AMMATTIMAISIA VÄLINEITÄ. NIILLÄ RUOASTA TULEE MYÖS KAUNIIMPAA.**

**Hyvä veitsi.** Japanilaiset tekevät ylivoimaisesti parhaita veitsiä. Niissä on ohut terä, joka leikkaa superhienosti. Taottu veitsi on vielä jämäkempi. Hinnat ovat molemmissa 70 eurosta ylöspäin, ja ne kestävät kotikokilla vuosikymmeniä.

**Veitsenteroitin.** Uudelle veitselle kannattaa ehdottomasti hankkia teroitin ja kysyä samalla tarkat ohjeet sen käyttämiseen. Eri veitset teroitetaan eri kulmassa teroituskiveen nähden.

Jos käyt veitsiostoksilla Helsingissä, saat loistavaa palvelua ja opastusta Chez Mariuksesta. Samassa paikassa on myös veitsien teroituspalvelu, jolla vanhatkin veitset voidaan herättää henkiin.

**Atulat.** Atuloilla eli pihdeillä saa näppärästi käännettyä pannulla niin pihvit, vuohenjuuston kuin kampasimpukatkin, ja aseteltua annoksen osat lautaselle juuri niin kuin haluaa. Niistä on suuri apu myös pastan rullauksessa.

**Laadukas paistinpannu.** Valurautainen pannu kestää vuosia, jopa vuosikymmenen hyvällä hoidolla. Sen huono puoli on sama kuin hiiliteräspannuillakin, eli rasvaa pitää käyttää reippaammin, jottei ruoka tartu pannuun kiinni.

Erilaiset pinnoitetut pannut ovat etenkin Euroopassa nousseet suureen suosioon, koska niillä paistaminen on helpompaa ja kevyempää. Niiden käyttöikä on kuitenkin selvästi valurautaista lyhyempi, sillä pinnoite kuluu käytössä.

**Digitaalinen paistomittari.** Digitaalisella paistomittarilla on helppoa varmistaa, ettei pihvi, kala tai paisti kypsy yhtään enempää kuin oli tavoite. Paistomittari ei siis ole vain joulukinkkua varten, vaan se on ehdoton apuri kaikessa kokkauksessa.

Sen avulla kannattaa testata myös oman uunin lämpötila, sillä uunien tarkkuus vaihtelee huomattavasti. Lämmitä uuni 125, 175 ja 225 asteeseen ja mittaa, kuinka tarkka uunin oma termostaatti on kussakin asteessa. Jos uunin ja digitaalisen paistomittarin lukemissa on paljon heittoa, se on hyvä ottaa huomioon paistolämpötilassa ja -ajassa.

**Hyvä raastin.** Suosin itse pitkänmallisia raastimia, kuten Microplanen tai Cuisipron malleja, joissa on V-kirjaimen muotoon etsatut terät.

**Mandoliini.** Suikalointikoneella saa hyvää leikkausjälkeä nopeasti. Se helpottaa kotikokin hommia huomattavasti, tekee ruoanvalmistuksesta nopeampaa ja saa ruoan näyttämään lautasella paremmalta.

**Pursotin.** Pursottimella saa viimeistellysti koristeltua annoksen pyreellä tai kastikkeella. Tämä on jo vähän kikkailua, mutta ei se aina pahasta ole.





# VINKKEJÄ ASTIOIDEN VALINTAAN

Ennen pelasin varman päälle valkoisella, nyt kerään rouheisia astioita.

Rakastan kauniita astioita, laseja ja aterimia. Suomessa vahvimmat brändit ja yleisimmät astiasarjat eivät kuitenkaan ole niitä, joissa ruoka näyttäisi kauneimmalta. Se on harmillista, ja kaipaankin ruokaharrastajilta enemmän uskallusta astioiden valinnassa. Persoonallisuus ei välttämättä tarkoita runsaita kuvioita tai kirkkaita värejä. Ilmettä saa myös erilaisilla pinnoilla, materiaaleilla ja muodoilla, vaikka astiat olisi- vatkin yksivärisiä ja hillittyjä.

## LAUTASISTA LIIKKEELLE

Kymmenen vuotta sitten en kelpuuttanut mitään muita kuin suuria valkoisia lautasia, joita ravintoloissakin käytettiin. Viime aikoina olen kääntänyt kelkkani.

Harva kerää kaappeihin useampaa suurta astiastoa. Oma astiasto voi silti olla muutakin kuin perinteistä valkoista tai perusväristä ja suorakulmaista mallistoa. Rohkeasti omannäköisistä astioista on hauskeempaa tarjoilla.

Jos ruokaa vertaa taideteokseen, lautaset ja tarjoiluastiat antavat sille taustan ja kehukset. Kaikelle ei ole olemassa vain yhtä oikeaa muotoa tai väriä. Joku ruoka näyttää hyvältä yhden värisellä lautasella, toinen on enemmän edukseen toisella. Parhaan vaihtoehdon löytää vasta kokeilemalla. Siinä mielessä olisi kiva, jos kotona olisi vähän valinnanvaraakin.

Yhtenä perussääntönä voi ajatella, että valkoinen lautanen tuo raikkautta, mutta musta saa ruoan omat värit pomppaamaan voimakkaammin esiin. Toinen perusajatus on, että yksivärinen toimii yleensä paremmin kuin kuvioitu. Yksivärisyys kannattaa lähinnä siksi, että jos lautasissa on oikein voimakas kuviointi tai koristelu, se vie väkisinkin huomion pois annoksesta. Joillakin lautasilla on mahdotonta saada esimerkiksi värejä vilisevä salaattiannos näyttämään hyvältä.

## **ATERIMILLA ON VÄLIÄ**

Ammattilaispuolella on tarjolla lähes kaikenvärisiä ja miten tahansa muotoiltuja aterinsarjoja, mutta kyllä kotikeittiöönkin löytyvät persoonalliset ja tyylikkääät aterimet. Kun törmää omaan makuun sopiviin aterimiin, ne kannattaa myös ostaa.

Lusikoista ja haarukoista on hyvä sivellä reunoja sormella ja miettiä, miltä ne tuntuvat suussa. Paksut ja terävät reunat ovat yleensä aika ikäviä.

## **KATA LUOVASTI**

Luovuudesta on apua kattamisessa ja tarjoilussa, varsinkin jos astioita on suhteellisen vähän. Samanlaisilta syviltä lautasilta voi tarjoilla niin alkuruoan, keiton, pastan, pihvin kuin jälkkärinkin. Viini- ja juomalasit tai kahvikupit toimivat hyvin myös alku- ja jälkiruokien tarjoilussa. Kahvikuppiin voi esimerkiksi laittaa pohjalle paahdettua sipulia ja kaataa päälle maa-artistokkakeittoa. Laseihin voi rakentaa näyttäviä jälkiruoka-annoksia.

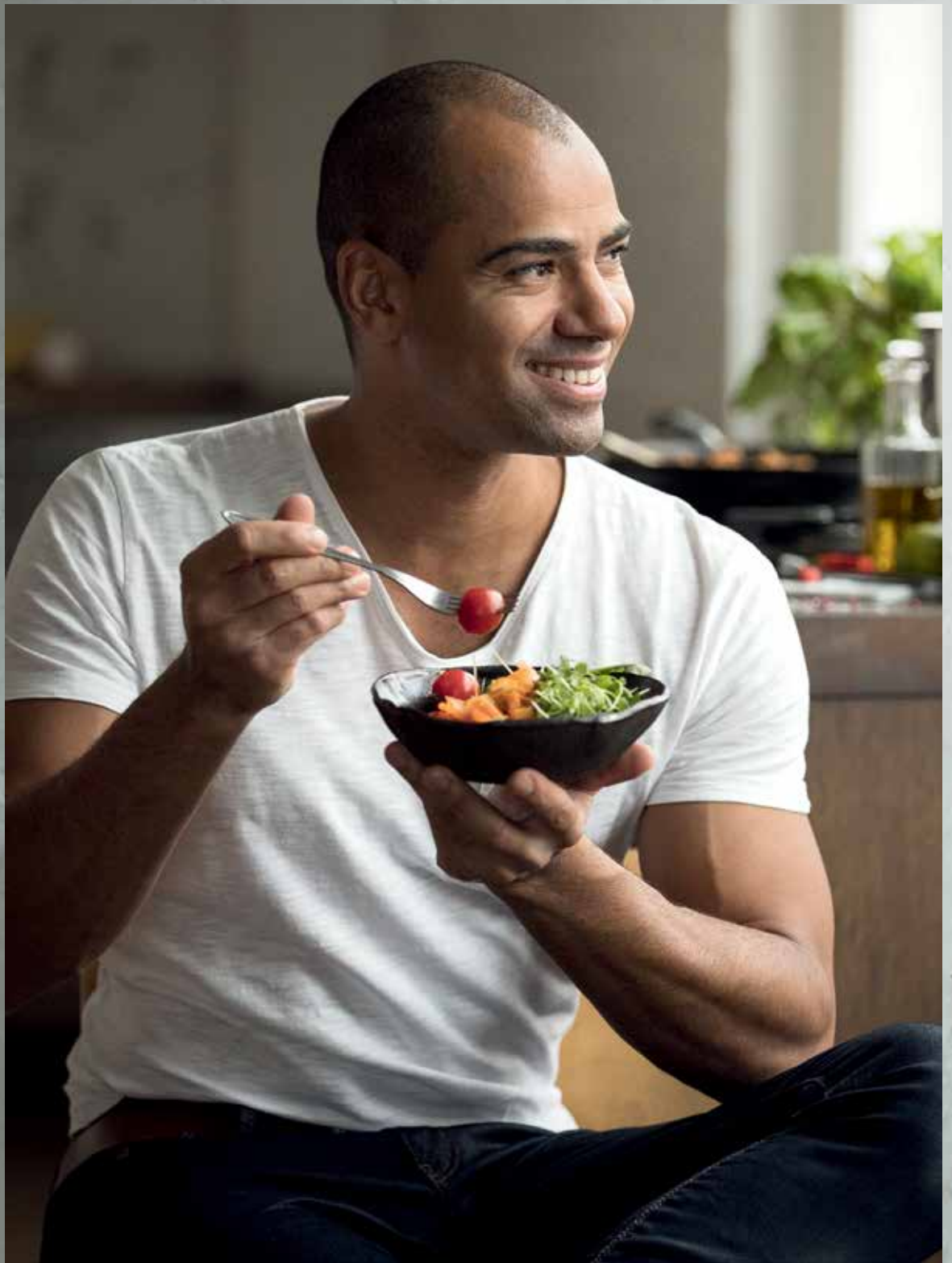
## **PALJONKO ON TARPEEKSI**

Vaikka olisi vähän keräilijätyyppi kuten minä, säilytystilojen rajallisuus tulee jossain vaiheessa vastaan. Hyllytila pitää siis ottaa huomioon. Harva oikeasti tarvitsekaan kahtatoista kappaletta juuri mitään, mutta kuudelle olisi hyvä voida kattaa samanlaiset astiat.

Kaikkia eri ruokalajeille tarkoitettuja lautasiakaan ei tarvitse välttämättä olla erikseen: alkupalalautasen ehtii ihan hyvin tiskata ennen jälkiruokaa, jolloin yksillä lautasilla voi selvitä sekä alku- että jälkiruoasta. Sama toimii pääruokalautasilla, jos pääruokia on useampia – nopea lautasten pesu ruokien välissä hoitaa homman. Jos joskus tulee isompi porukka kylään, sitä varten voi lainata tai vuokrata tarvittavan määrän lautasia ja kuohuviini- ja muita laseja.







ARKI

# ALEXIN KOTIKEITTIÖSSÄ

MEIDÄN PERHEEN ARKI ON SUJUVAA, KUN TYÖNJAKO JA PELISÄÄNNÖT OVAT SELVÄT KAIKILLE. LAPSET VIIHTYVÄT HYVIN LIEDEN ÄÄRESSÄ, IHAN KUIN MINÄ ITSEKIN PIENENÄ.



Häärin pienenä itse aina keittiössä. Meidän lapsissa on samaa vikaa – he istuvat aina liedessä, kun kokkailen.





Keikoilta jää aika paljon ruokaa – kasviksia, yrttejä ja lihoja. Vaimoni Kirsi miettii, mitä niistä haluaa käyttää perheen arkiruokiin, ja loput menevät jakoon naapureille.



Syömme perheenä niin usein kuin mahdollista. Töiden takia se jää kuitenkin usein viikonloppuun.



Kun tulee vieraita, Kirsi siivoaa kodin ja minä teen ruoan. Sillä työnjaolla pysymme molemmat hyvällä tuulella, sillä minä en stressaa kokkaamisesta eikä Kirsi siivouksesta.







Meillä on kaksi lasta: neljävuotias Jade ja kaksivuotias Oliver. Lasten kanssa on ollut pienestä pitäen maistamissopimus, eli kaikkea pitää maistaa edes kerran.

Minusta vanhemmilla on vastuu kasvat-  
taa lapset kokeilemaan rohkeasti uusia  
makuja ja nauttimaan niistä. On aika  
sääli, jos vanhemmilla on kylässäkin oma  
nakkipaketti mukana, koska lapsi ei suostu  
syömään muuta.

Jade ja Oliver haluavat pyörittää pippu-  
rimyllyä ja sekoittaa kastikkeita. Me myös  
maistelemme ruokia yhdessä samalla kun  
ne valmistuvat.



# GRILLATUT KANALEIVÄT

OHJE 4:LLE | ⌚ 15 MIN

Raikas vaihtoehto hampurilaiselle! Rapea ciabattaleipä sopii täydellisesti kanan kaveriksi.

Pese ja viipaloi retiisit. Pese ja puolita kirsikkatomaatit.

Leikkaa leipä puoliksi. Halkaise puolikkaat vaakasuunnassa ja grilla leikkuupinnat rapeiksi. Levitä majoneesia jäähtyneille leikkuupinnoille.

Nostele majoneesin päälle salaattisekoitusta, grillattua broileria, retiisiviipaleita ja kirsikkatomaatin puolikkaita.

- 3 retiisiä
- 12 kirsikkatomaattia
- 1 ciabattaleipä
- 1 dl majoneesia
- 100 g salaattisekoitusta
- 400 g grillattua broileria





# KESÄKURPITSA- PORKKANASPAGETTI

OHJE 4:LLE | ⌚ 20 MIN

Tämä resepti syntyi eräänä päivänä, kun kaivelin jääkaapin hyllyjä ja totesin, ettei ole mitään syötävää. Nostin kesäkurpitsan, porkkanan ja avatun pinaattipussin pöydälle ja kysyin, näistäkö pitäisi nyt sitten taikoa jotain lounaaksi.

Pöydän kulmalla ollut mandoliini ratkaisi pulman. Sillä syntyi kaunis ja kevyt lounas meidän perheellemme. Kasvisspagetti sopii erinomaisesti myös lisukkeeksi broilerille ja kalaruoille.

---

Leikkaa kesäkurpitsat ja kuoritut porkkanat pitkittäin ohuiksi suikaleiksi mandoliinilla. Mikäli et omista mandoliinia, voit leikata ne juustohöylällä tai kuorimaveitsellä ensin pitkittäin siivuiksi ja sitten veitsellä suikaleiksi.

Kuumenna paistinpannu tai kasari ja kuullota porkkanasuikaleet öljyssä. Lisää kaikki mausteet ja sekoittele, kunnes porkkanat alkavat pehmetä. Lisää seuraavaksi kesäkurpitsasuikaleet ja pyörittele niitä hetki pannulla.

Pese sitruuna ja raasta sen kuori ja purista mehu. Lisää ne pannulle pinaatinlehtien kanssa. Sekoita hyvin, tarkista maku ja tarjoile kuumana.

- 
- 2 keskikokoista kesäkurpitsaa
  - 3 porkkanaa
  - 3 rkl oliiviöljyä
  - 2 tl Provencen yrttimausteseosta
  - 1 tl juustokuminaa
  - 1–2 tl suolaa
  - mustapippuria
  - 1 sitruuna
  - 100 g tuoretta pinaattia tai rucolaa

## ΨY VINKKI

Voit lisätä pinnalle pähkinäsekoitusta tai paahdettuja pinjansiemeniä.

 **KATSO VIDEO!**









# FRIED RICE WITH CHICKEN

OHJE 2:ALLE | ⌚ 20 MIN

- 
- 
- 200 g kypsää broileria
  - 1 punainen paprika
  - 1 keltasipuli
  - 1 valkosipulinkynsi
  - 50 g kiinankaalia
  - 1 punainen chili
  - 2 rkl wok- tai rypsiöljyä
  - 1–2 tl kalakastiketta
  - 1–2 rkl soijakastiketta
  - 1 l keitettyä riisiä
  - 2 kananmuna

## KORISTEEKSI

---

---

- thaibasilikaa tai kevätsipulia

*Fried rice with chicken* -annoksen tilaan Thaimaassa aina ensimmäisenä. Se on vain kaikessa yksinkertaisuudessaan niin hyvää.

Kotikeittiössä tämä on loistava ruoka, koska sen voi tehdä niistä aineksista, joita on jäänyt edelliseltä aterialta. Riisin joukkoon voi laittaa siis mitä vain, ja aina tulee maukasta.

---

Leikkaa broileri, paprika, sipulit, kiinankaali ja chili pieniksi paloiksi ja nosta lautaselle.

Kuumenna wokpannu, kasari tai iso paistinpannu ja kaada pohjalle öljy.

Kaada paloitellut ainekset kuumalle pannulle ja sekoittele, kunnes ne saavat kevyesti väriä ja alkavat pehmetä. Mausta kalakastikkeella ja soijalla. Lisää riisi ja sekoita, kunnes kaikki ainekset ovat kuumentuneet.

Riko kananmunien rakenne kulhossa ja kaada ne pannulle muiden aineiden päälle. Sekoittele 2 minuutin ajan, kunnes muna on kypsä.

Kaada lautasille, koristele tuoreilla yrteillä ja nauti.

## Ψ VINKKI

Voit lisätä makua ja tulisutta erilaisilla mausteilla ja käyttämällä runsaammin kalakastiketta.

# PARMANKINKKUPASTA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Miilunpolttajan pasta eli *pasta alla carbonara* on Italian Lazion maakunnalle ominainen pastaruoka, jossa on perinteisesti käytetty *guancialesta* eli suolatusta kinkusta, pecorinosta ja kananmunista tehtyä kastiketta.

Tuunasin tämän reseptin omalla lempiraaka-aineellani parmankinkulla. Uunissa paahdettu ilmakeivattu kinkku antaa rapeutta ja makua tähän tuhtiin pastaan.

Asettele parmankinkkusiivut leivinpaperin päälle vieretysten ja paista uunissa 150 asteessa 30 minuuttia. Anna jäähtyä hetki paistamisen jälkeen ja leikkaa terävällä veitsellä pieniksi muruiksi.

Leikkaa sipuli pieniksi kuutioiksi ja valkosipuli ohuiksi lastuiksi. Kuullota niitä hetki öljyssä paistinpannulla ja nosta lopuksi lämpötilaa niin, että saat niihin hieman väriä. Varo ettet polta valkosipuleita, koska silloin niistä tulee kitkeriä. Tämä on miilunpolttajan, ei valkosipulinpolttajan pasta!

Kun sipuleissa on hyvä väri, kaada joukkoon kerma ja rouhittu mustapippuri. Anna seoksen kiehua hiljalleen hieman kasaan. Kun kastiketta on jäljellä noin 2 dl, siirrä se sivuun jäähtymään ja lisää joukkoon puolet parmankinkkurouheesta.

Keitä spagetti suolalla maustetussa vedessä kypsäksi ja valuta hyvin siivilässä. Raasta pecorino. Kaada pastan joukkoon hieman jäähtynyt kastike ja raastettu juusto. Sekoita hyvin.

Rullaa pastakerä lautaselle atuloiden avulla. Ripottele annoksen pinnalle ja lautaselle kinkkurouhetta ja nosta yksi raaka keltuainen rouheen päälle. Rouhi päälle reilusti mustapippuria ja nauti.

- 150 g parmankinkkua
- 1 keltasipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 rkl oliiviöljyä
- 3 dl kuohukermaa
- 1 tl rouhittua mustapippuria
- 300 g spagettia
- suolaa
- 1½ dl pecorinojuustoa
- 4 kananmunan keltuaista

 **KATSO VIDEO!**











# CHILIPASTA

OHJE 4:LLE | ⌚ 30 MIN

Bavette on muodoltaan kuin litteää spagettia. Se on lähitöisin Ligurian alueelta Genovasta, kun taas spagetti tulee Napolista. Jos et löydä bavettea kaupasta, voit korvata sen spagetilla tai muulla ohuella kuivapastalla.

---

Laita pasta kiehumaan suolalla maustettuun veteen ja keitä pakkauksen ohjeen mukaan kypsäksi.

Leikkaa kiehumisen aikana chili ja valkosipulit pieniksi paloiksi ja kuullota ne paistinpannalla oliiviöljyssä miedolla lämmöllä.

Kun pasta on kypsää, valuta se siivilässä ja lisää paistinpannulle chilin ja valkosipulin joukkoon. Sekoita hyvin sekaisin, mausta suolalla ja pippurilla ja nostele keoiksi lautaselle.

Revi burrataa tai mozzarellaa joukkoon ja koristele tuoreilla yrteillä.

- 
- 
- 300 g bavettepasta
  - 1 punainen chili
  - 4 valkosipulinkynttä
  - 2 rkl oliiviöljyä paistamiseen
  - suolaa
  - mustapippuria
  - 200 g burrata- tai mozzarellajuustoa

---

## KORISTEEKSI

---

- yrtejä





# FLATBREAD JA PAISTETTUA LAMPAANLIHAA

OHJE 6–8 LEIPÄÄ | ⌚ 60 MIN

## FLATBREAD

---

- 2 dl vettä
- 7 g (2 tl) kuivahiivaa
- 5 dl vehnäjauhoja
- 1 tl suolaa
- 3 rkl voisulaa tai oliiviöljyä

## LAMMASTÄYTE

---

- 1 keltasipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 600 g lampaan-jauhelihaa
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl juustokuminaa
- 1 tl kuivattua minttua
- 1 tl kuivattua timjamia
- 1 tl kuivattua chiliä

## JOGURTTIKASTIKE

---

- 200 g turkkilaista tai kreikkalaista jogurttia
- 1 tl suolaa
- 1 tl raastettua valkosipulia
- 3 rkl hienonnettua tuoretta korianteria tai lehtipersiljää

## LISÄKSI

---

- grillattua paprikaa
- grillattua kesäkurpitsaa

Kesän kuumimmat ruoanlaittotavat ovat aidossa hiili-grillissä grillaaminen, savustuspöntössä savustaminen ja nuotiolla loimuttaminen. Niillä valmistuu helposti aidon makuisia ruokia. Tällä kertaa grillataan flatbreadia eli ohuita leipäsiä! Parasta niissä on se, että jokainen syöjä voi täyttää leipänsä millä lisukkeilla haluaa.

## FLATBREAD

Kuumenna vesi 42-asteiseksi, kaada kuivahiiva joukkoon ja sekoita hyvin. Lisää jauhot ja suola pienissä erissä joukkoon ja vaivaa. Kaada lopuksi sekaan voisula, sekoita se hyvin taikinaan ja jätä lämpimään paikkaan kohoamaan 30 minuutiksi liinan alle.

Vaivaa kohonnutta taikinaa hetki ja jaa se 6–8 palaan. Kauli paloista soikeita pohjia ja paista grillissä tai parilapannulla kypsiksi noin 2–3 minuuttia per puoli.

Nosta kuumat leivät pöytään täytettäviksi.

## LAMMASTÄYTE

Kuori ja hienonna sipulit. Paista jauheliha rapeaksi öljyssä kuumalla pannulla. Lisää joukkoon pieneksi hienonnettu sipuli ja mausteet. Anna hautua hetki ja tarkista maku.

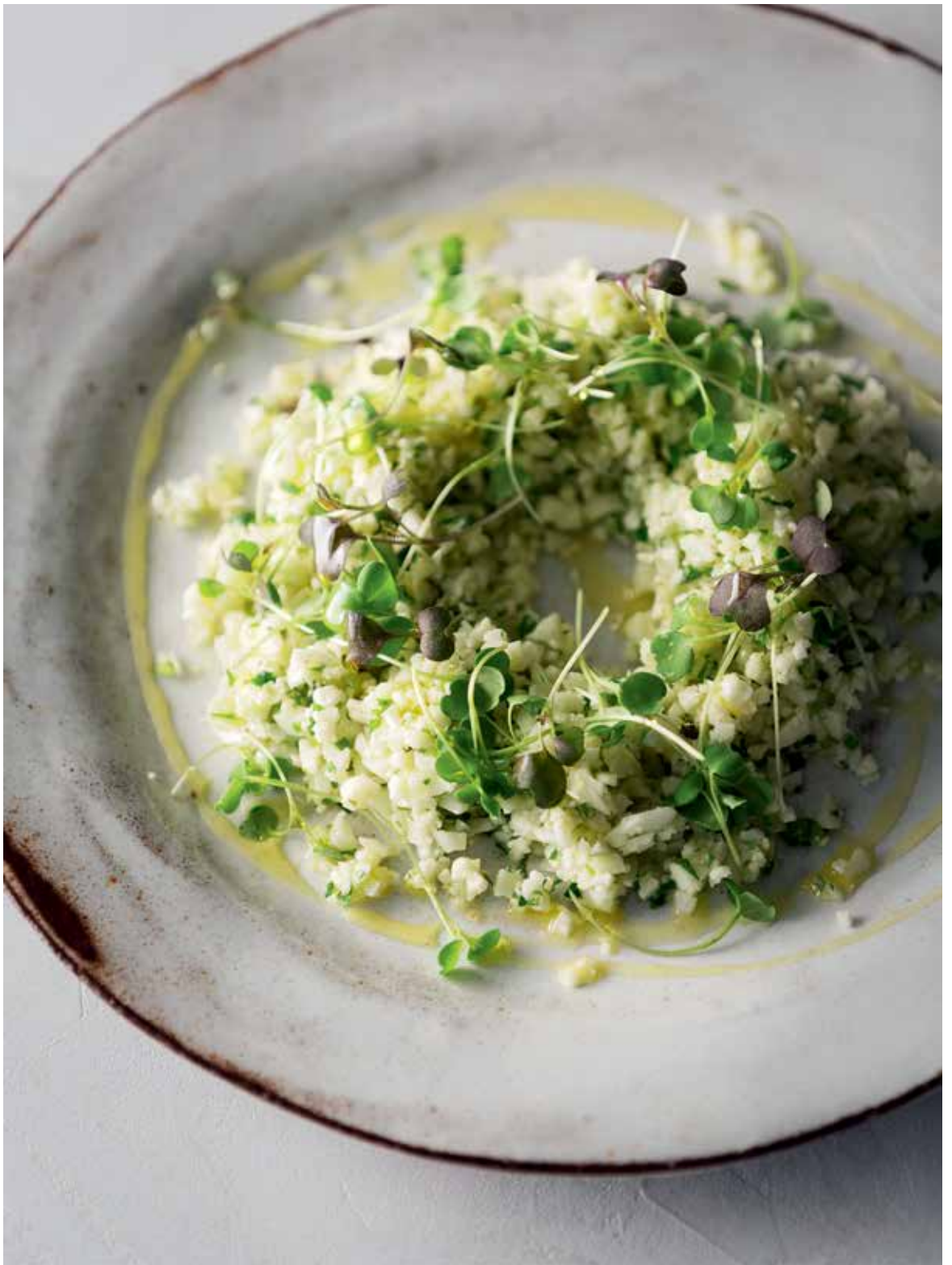
## JOGURTTIKASTIKE

Sekoita jogurtin joukkoon suola, valkosipuli ja yrtit ja anna maustua jääkaapissa.

## Ψ VINKKI

Kastikkeen maku paranee, jos se saa maustua yön yli kylmässä.





# KORIANTERILLA MAUSTETTU KUKKAKAALIRIISI

OHJE 4:LLE | ⌚ 15 MIN

- 
- 
- 1 kokonainen kukkakaali (n. 600 g)
  - 1 dl tuoretta korianteria
  - ½ tl suolaa
  - 2 rkl oliiviöljyä
- 
- 

- yrtejä

Mitä yksinkertaisempi ruoka, yleensä sen parempi. Tämä on hyvä esimerkki siitä.

Olen ollut mukana Mitä tänään syötäisiin? -ohjelmassa yhdeksän vuotta. Näiden vuosien aikana olemme tehneet yli 2 000 jaksoa. Se tarkoittaa sitä, että olen maistanut yli 2 400 ohjelmassa tehtyä ruokalajia. Tämä kukkakaaliriisi on yksi lemppareistani. Valmistin sen ohjelmassa reilu vuosi sitten, ja se on jäänyt omaan vakiovalikoimaani.

Poista kukkakaalista lehdet ja paksu kanta. Revi nuput monitoimikoneen kulhoon. Lisää korianteri ja suola. Sekoita, kunnes kaali on hienontunut pieneksi muruksi. Mikäli sinulla ei ole käytössäsi monitoimikonetta tai kutteria, voit leikata kukkakaalin veitsellä pieneksi muruksi.

Kaada kukkakaaliriisi lautaselle, valuta oliiviöljyä päälle ja koristele yrteillä.

## Ψ VINKKI

Tämä salaatti sopii monien ruokien lisukkeeksi. Voit tarjoilla sen kylmänä tai lämmitettynä.

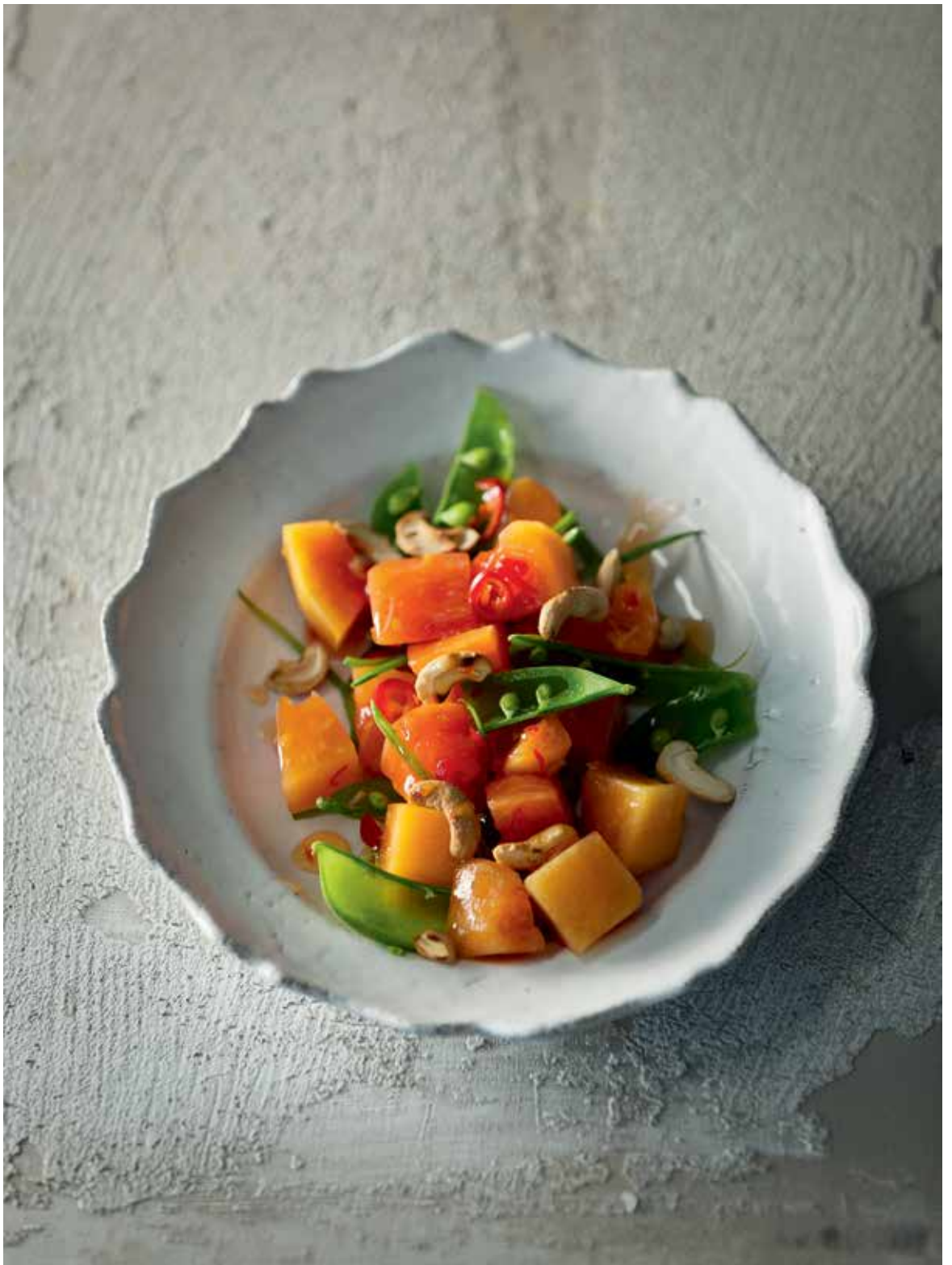
Salaatin voi myös marinoida: sekoita oliiviöljyä, hunaja-omenaviinietikkaa ja juoksevaa hunajaa keskenään ja anna kukkakaalin marinoitua liemessä joitakin tunteja.













# PAPAIJASALAATTI

OHJE 4:LLE | ⌚ 30 MIN

- 
- 1 tuore papaija (600 g) tai 400 g papaijaa säilykkeenä
  - 1 dl makeaa chilikastiketta
  - 1 dl cashewpähkinöitä
  - 10 sokerihernettä

Eksoottiset hedelmät koristavat markettien hyllyjä. Niitä ei kuitenkaan välttämättä uskalleta ostaa, koska ei tiedetä, miten niitä käsitellään tai mitä niistä voi valmistaa.

Papaija on monikäyttöinen hedelmä, joka sopii hyvin sekä suolaisiin että makeisiin ruokiin. Tämä ohje sai alkunsa Thaimaan Koh Raya Yai -saarella, jossa se maistui paratiisimaisen hyvältä.

---

Kuori tuore papaija, halkaise keskeltä ja poista kaikki siemenet. Leikkaa hedelmäliha kulhoon paloiksi ja lisää makea chilikastike.

Paahda cashewpähkinät kuivalla, kuumalla pannulla kullanuskeiksi ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Suikaloi sokeriherneet ja lisää ne kulhoon papaijan sekaan. Sekoita ja lusikoi salaatti tarjoilukulhoon. Ripottele pinnalle cashewpähkinät.



# MOZZARELLAA, RUCOLAA JA SUOLAPÄHKINÖITÄ

OHJE 2:LLE | ⌚ 30 MIN

Aittoa, vesipuhvelinmaidosta valmistettua Mozzarella di bufalaa ei turhaan kutsuta Italian parhaaksi ja kuuluisimmaksi tuorejuustoksi. Pehmeä mozzarella on kotoisin Campanian alueelta Etelä-Italiasta.

Juustoa on valmistettu jo 1500-luvulta lähtien, ja se maistuu loistavalta pelkän oliiviöljyn ja balsamiviinietikan kanssa – kaikessa yksinkertaisuudessaan. Pienet rucolanlehdet ja suolapähkinät kruunaavat annoksen.

---

Leikkaa mozzarellapallot lohkoksi ja rouhi pinnalle kevyesti suolaa ja mustapippuria. Anna hetki maustua ja nosta lautaselle.

Ripottele päälle rucolaa sekä murskattuja suolapähkinöitä. Valuta pinnalle oliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa.

- 
- 2 palloa Mozzarella di bufalaa (yht. 250 g)
  - suolaa
  - mustapippuria
  - 1 rasia Kotipellon puutarhan Mimis-minirucolaa (80 g)
  - 2 rkl suolapähkinöitä
  - oliiviöljyä
  - balsamiviinietikkaa

## ΨY VINKKI

Saat juustoon lisää makua marinoimalla sitä esimerkiksi tryffelillä maustetussa oliiviöljyssä tai muussa makuöljyssä. Voit jättää mozzarellan makuöljyyn jääkaappiin vuorokaudeksi ja tarjota vasta sitten.



SATAYKASTIKE on tuttu kaikille Thaimaan-matkaajille, eikä suotta. Sen lempeän tulisessa maussa yhdistyvät kaikki thairuoan parhaat puolet: kookoksen pehmeys, chilin tulusuus, kalakastikkeen suolaisuus, maapähkinöiden aromikkuus ja fariinisokerin makeus. Perinteisesti kastiketta tarjoillaan kanavartaiden sekä marinoitujen kurkkujen kanssa.





# KANASATAYSALAATTI

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

## SALAATTI

---

- 500 g cosmopolitan- tai roomansalaattia
- 2 dl sataykastiketta (ohje alla)
- 400 g kypsää broileria

## SATAYKASTIKE

---

- 1 keltasipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 tuore punainen chili
- 2 rkl tuoretta inkiväiriä raastettuna
- ½ dl rypsiöljyä
- 1 dl soijaa
- 2 tl jauhettua juustokuminaa
- 1½ dl fariinisokeria
- 2 dl kuorittuja maapähkinöitä
- 2½ dl kookosmaitoa
- 1 limen mehu
- 2 rkl kalakastiketta

## KORISTEEKSI

---

- kevätsipulia

Käsi ylös jos et ole koskaan syönyt caesarsalaattia! Tämä yksi maailman tunnetuimmista salaateista saa nyt uuden ilmeen. Rapea cosmopolitan-salaatti, sataykastike ja broileri toimivat niin arkiruokana kuin kesän grillijuhlissakin.

Sekoita kastike salaatin kanssa vasta juuri ennen tarjoilua. Perinteisesti annos tarjoillaan hienoissa ravintoloissa niin, että tarjoilija sekoittaa salaatin vasta asiakkaan edessä, joten voit hurmata vieraasi toki myös tällä tyylillä.

## SALAATTI

Revi tai leikkaa salaatti isoon kulhoon. Kaada päälle kastike sekä paloittelut broilerinpalat. Sekoita ainekset hellästi keskenään. Nostelee maustunut salaatti tarjoiluvadille ja koristelee kevätisipulilla.

## SATAYKASTIKE

Hienonna sipuli, valkosipulit ja chili. Kuullota niitä ja inkiväiri-raastetta pannulla öljyn kanssa. Lisää joukkoon myös soija, juustokumina ja fariinisokeri.

Jäähdytä seos ja kaada tehosekoittimeen. Lisää joukkoon pähkinät, kookosmaito, limen mehu ja kalakastike. Sekoita tasaiseksi ja tarkista maku. Kastikkeen maku paranee, jos se saa maustua jääkaapissa vähintään vuorokauden ajan.

## Ψ VINKKI

Mikäli kastiketta jää yli, voit säilyttää sitä muutaman päivän jääkaapissa tai pakastaa myöhempää käyttöä varten.





## PINAATTISALAATTI

OHJE 4-6:LLE | ⌚ 30 MIN

Keitä couscous kasvisliemessä pakkauksen ohjeen mukaan kypsäksi. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.

Kuori avokatot ja leikkaa pieniksi paloiksi.

Halkaise huuhdellut kirsikkatomaatit.

Irrota granaattiomenan siemenet ja huuhtelee pinaatti kylmällä vedellä.

Kokoa salaattiainekset tarjoiluvadille ja viimeistele oliiviöljyllä sekä sitruunasta puristetulla mehulla.

- 
- 2 dl täysjyväcouscousia
  - kasvislientä
  - 2 avokadoa
  - 100 g kirsikkatomaatteja
  - 1 granaattiomena
  - 100 g tuoretta pinaattia
  - oliiviöljyä
  - 1 sitruuna



# PITKÄÄ PÄIVÄÄ

Ihmiset kysyvät usein, millaisia työpäiväni ovat. Joudun oikein miettimään mitä vastaan, koska viikot ovat täysin erilaisia, ja työkeikat ovat todella vaihtelevia.

Ajallisesti ehkä 60 prosenttia menee keikkojen, tapahtumien ja reseptien suunnittelussa ja yhteistyökumppanien kanssa palavereissa. Loput 40 prosenttia on sitten itse suorittamista, eli fyysistä keikalla oloa, kokkaamista ja esiintymistä.

Yrittäjälämään kai kuuluu se, ettei töitään tiedä yli kuukautta pidemmälle. Monesti puhelin piriseekin vasta viikkoa ennen stailauskeikkaa tai ruokakuvauksia. Joskus joku kuvaus pitäisi saada tehtyä jopa samalla viikolla kuin sitä pyydetään. Messut ja muut isommat esiintymiskeikat onneksi buukataan jo kuukausia etukäteen, ja niihin voi paneutua rauhassa.

Joinakin viikkoina painan 80 tuntia töitä, toisina taas on hiljaisempaa. Sitä samaa se oli nuorempana ravintolan keittiössäkin. Fyysistä työtähän tämä on, ei pelkkää kameralle hymyilemistä.

Ruokakuvaukset tuotantoyhtiöille ovat yleensä niitä mukavimpia keikkoja. Kuvauspäivät ovat usein todella pitkiä, ja aikataulu on aina laadittu minuutin tarkkuudella. Mutta pienessä paineessa saa itsestään puristettua parhaan tuloksen.

Keikat alkavat yleensä sillä, että lähden aamuvarhain hakemaan tukusta tuoreet raaka-aineet. Sen jälkeen ajan kuvauspaikalle, jossa alkaa systemaattinen ruoanvalmistus. Raaka-aineiden tuntemus pitää olla hyvä ja valmistusmenetelmät hallussa, koska virheisiin ei ole varaa. Jos koko kuvaustiimi, joka voi olla jopa 30 henkilöä, joutuisi odottamaan, että paisti kypsyy vielä 45 minuuttia uunissa, aikataulut alkaisivat pettää ja koko tuotantoprojekti kärsiä.

Kuvauskeikat, kokkikoulun vetämiset, catering-illalliset ja muut työt saattavat monesti venyä keskiyöhön saakka, joten päivän päätteeksi menen kotiin hiipimällä, ettei perhe herää. Kuumen suihkun jälkeen on käytävä vielä päivän sähköpostit läpi ja vastattava akuutteihin tarjouspyyntöihin.

Sitten menen muutamaksi tunniksi nukkumaan, ennen kuin kello soi taas 6.00.







# MARINOIDUT TOMAATIT

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Uudet perunat, Suonenjoen mansikat ja kotipuutarhassa kasvaneet tomaatit ovat herkkuja, joita meidän perheemme odottaa aina vesi kielellä, kun kesä lähestyy.

Koska tomaateissa ei ole keskellä talvea yhtä hyvää kypsää makua kuin kesällä, ne marinoidaan meillä silloin maukkaiksi.

Sekoita kulhossa oliiviöljy, etikka ja sokeri. Huuhtelee ja puolita tomaatit. Lisää tomaatit marinadin joukkoon ja anna maustua vähintään 30 minuuttia tai mielellään muutaman tunnin ajan.

Siivilöi liemi pois ja tarjoa tomaatit lisukkeena. Koristele kevät-sipulilla ja mustapippurilla.

- 
- ⅔ dl oliiviöljyä
  - ½ dl hunaja-omenaviinietikkaa
  - 2 tl sokeria
  - 250 g miniluumu- tai kirsikkatomaatteja (keltaisia ja punaisia)

## KORISTEEKSI

---

- kevät-sipulia
- mustapippuria

## 🍴 VINKKI

Voit säästää makuöljyn ja käyttää sitä salaattinkastikkeena. Tomaatit voit tarjoilla myös salaattien joukossa tai lämmitettynä lisukkeena.



# MARINOIDUT HERKKUSIENET

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Jokaisella sienilajilla on oma makunsa ja juuri siksi ne ovat niin äärettömän monipuolisia ruoanlaitossa. Sieniä voi paistaa, hauduttaa, keittää, kuivata, säilöä, uppopais-  
taa tai marinoida.

Tuoreet metsäsienet sopivat parhaiten kastikkeisiin, piirai-  
siin tai erilaisiin täytteisiin, kun taas viljellyt sienet istuvat  
hyvin wokkeihin, marinointiin ja salaatteihin. Valmistipa  
sienet miten tahansa, ovat ne kaikessa yksinkertaisuudes-  
saan hyviä.

Tämä resepti tarjoaa makumatkan Aasiaan, ja jos lihan  
mauksi usein kuvailtu umami on vielä tuntematon käsite,  
tämän ruoan myötä voi tutustua siihen.

Huuhtele ja puolita herkkusienet.

Sekoita marinadin ainekset kulhossa ja kaada joukkoon herkkusienet. Anna maustua muutaman tunnin ajan.

Kaada marinadiliemi pois ja nosta herkkusienet tarjoilu-  
astiaan. Koristele tuoreilla yrteillä.

- 
- 200 g tuoreita herkkusieniä

## MARINADI

---

- ½ dl soijakastiketta
- ½ dl rypsiöljyä
- ½ dl seesamiöljyä
- 2 tl fariinisokeria
- 2 rkl seesaminsiemeniä
- 1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna
- 1 tl punaista chiliä hienonnettuna

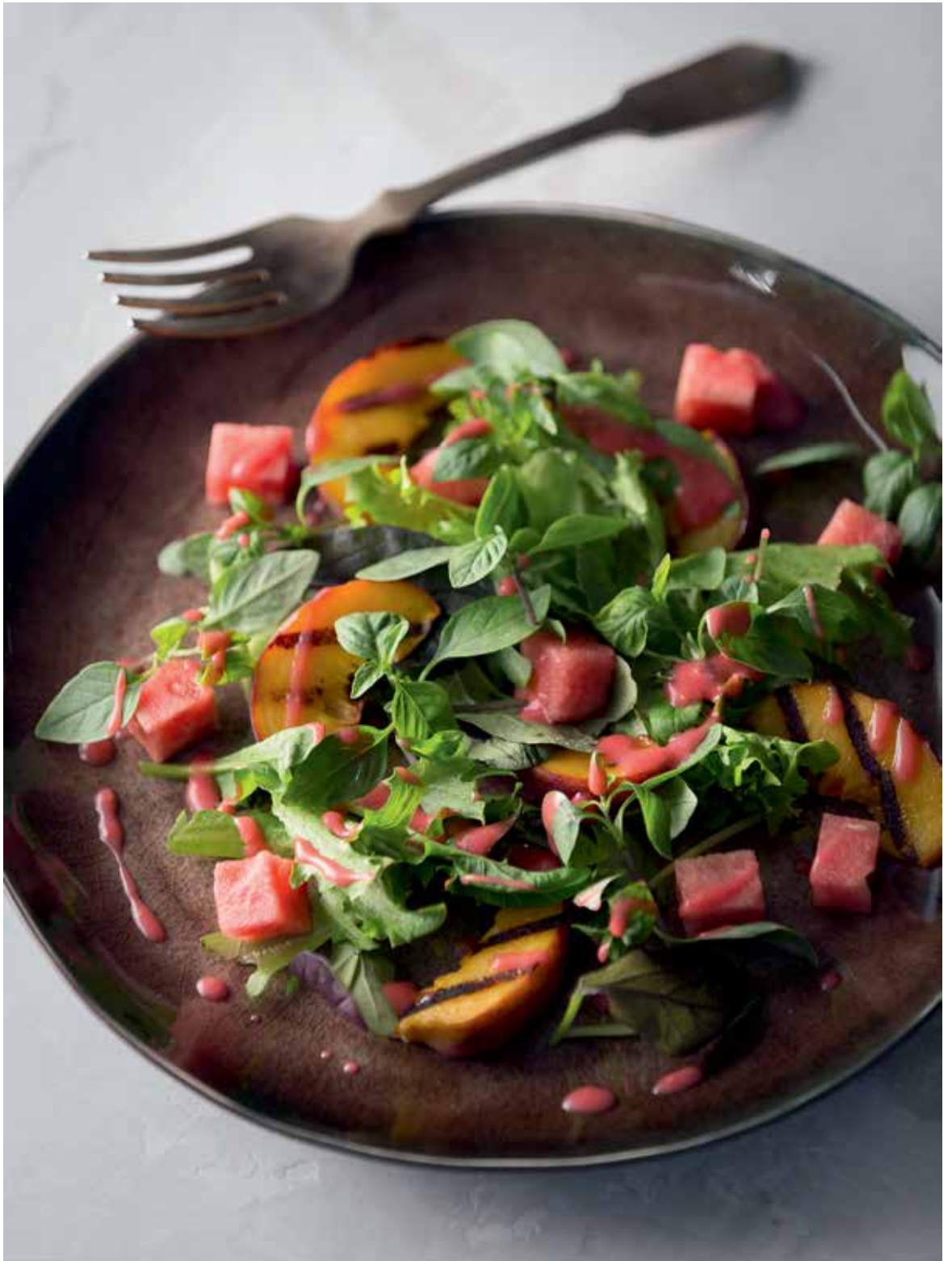
## KORISTEEKSI

---

- yrtejä









## GRILLATTU PERSIKKASALAATTI & VADELMAVINAIGRETTE

OHJE 3-4:LLE | ⌚ 60 MIN

### SALAATTI

---

- 3 persikkaa
- (öljyä)
- 200 g vesimelonia
- 1 pussi (80 g) Sulo-annossalaattia (VihreäKeiju)

### VADELMAVINAIGRETTE

---

- 1½ dl tuoreita vadelmia
- 1 dl rypsiöljyä
- ½ dl vadelma- tai punaviinietikkaa
- ½ dl oliiviöljyä
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suolaa

Meidän pihalla grilli on kuumana läpi kesän, ja siellä paisuvat niin pihvit, kalat, makkarat kuin erilaiset kasvikset ja hedelmät.

Tämä kolmen raaka-aineen salaatti on esimerkki siitä, miten yksinkertainen voi olla kaunista ja herkullista.

Itse poimituista vadelmista saa raikkaan kirpeän kastikkeen, joka antaa kesän makuja ja tuoksua ruokaan. Kokeile vadelmien tilalla myös mansikoita, puolukoita, viinimarjoja tai mustikoita. Hapokkuutta ja makeutta voi säädellä sokerin ja etikan määrällä.

---

### SALAATTI

Leikkaa persikat lohkoiksi ja grillaa niihin kauniit raidat. Halutessasi voit sivellä niiden pintaan öljyä ennen grillaimista. Pilko vesimeloni.

Levitä valmis annossalaatti tarjoiluvadille ja lisää vesimelonin palat sekä grillatut persikat. Viimeistele salaatti vinaigrettella.

### VADELMAVINAIGRETTE

Kaada kaikki raaka-aineet tehosekoittimeen ja sekoita sileäksi. Voit tehdä kastikkeen myös sauvasekoittimella sille tarkoitettussa astiassa.





# PAPUTORTILLA JA AVOKADOPYREE

OHJE 4:LLE | ⌚ 30 MIN

## PAPUTORTILLA

---

- 12 kirsikkatomaattia
- 1 avokado
- suolaa
- 300 g kypsiä papuja (esim. Gogreenin luomupapumix)
- 8 vehnätortillaa
- salaattisekoitusta
- 1 prk (200 g) ranskankermaa

## AVOKADOPYREE

---

- 1 syöntikypsä avokado
- 1 rkl ranskankermaa
- ¼ tl suolaa

Kasvisruokien syöminen on lisääntynyt meidän perheessä huimasti viimeisen vuoden aikana.

Olo tuntuu raikkaammalta ja puhtia riittää koko päiväksi, kunhan muistaa huolehtia proteiinin saannista. Pavuista saa sitä runsaasti.

### PAPUTORTILLA

Leikkaa tomaatit neljään osaan ja paloittele kuorittu avokado niiden joukkoon. Rouhi kevyesti suolaa mukaan ja anna maustua hetken aikaa.

Lämmitä papuseos pannulla kuumaksi ja sekoita kevyesti. Lämmitä tai grillaa tortillat ja lusikoi täytettä päälle. Koristele salaattisekoituksella ja tarjoa ranskankerman ja avokadopyreen kanssa.

### AVOKADOPYREE

Halkaise avokado, poista kivi ja lusikoi hedelmäliha kapeaan ja korkeaan astiaan. Lisää ranskankerma ja suola ja soseuta sauvasekoittimella sileäksi.

Lusikoi valmis seos tarjoiluastiaan, peitä tuorekelmulla ja nosta hetkeksi kylmään maustumaan.





# THAIMAALAINEN KURKKUSALAATTI

OHJE 4:LLE | ⌚ 45 MIN

Chicken satay -vartaiden kanssa tarjoillaan usein marinoitua kurkkua. Sen makeus ja raikkaus on yksinkertaisuudessaan täydellistä. Laita kurkku marinoitumaan jo vaikka edellisenä päivänä, ja kokoa salaatti juuri ennen tarjoilua.

Valmista ensin kastike. Raasta kulhoon limejen kuori ja purista mukaan hedelmien mehu. Hienonna sipuli pieniksi kuutioiksi ja lisää se kulhoon sokerin, korianterin, kalakastikkeen, etikan sekä seesaminsiemementen kanssa. Halutessasi voit lisätä vihreää chiliä mukaan antamaan tulisuutta.

Halkaise kurkku pitkittäin ja kaavi siemenet pois lusikan avulla. Leikkaa kurkusta puolikkaita renkaita ja nosta ne kulhoon kastikkeen joukkoon maustumaan.

Revi sydänsalaatti isoon kulhoon ja sekoita joukkoon marinoituneet kurkut ja niiden kastike.

Pyörittele sekaisin ja nostele tarjoiluvadille.

## SALAATTI

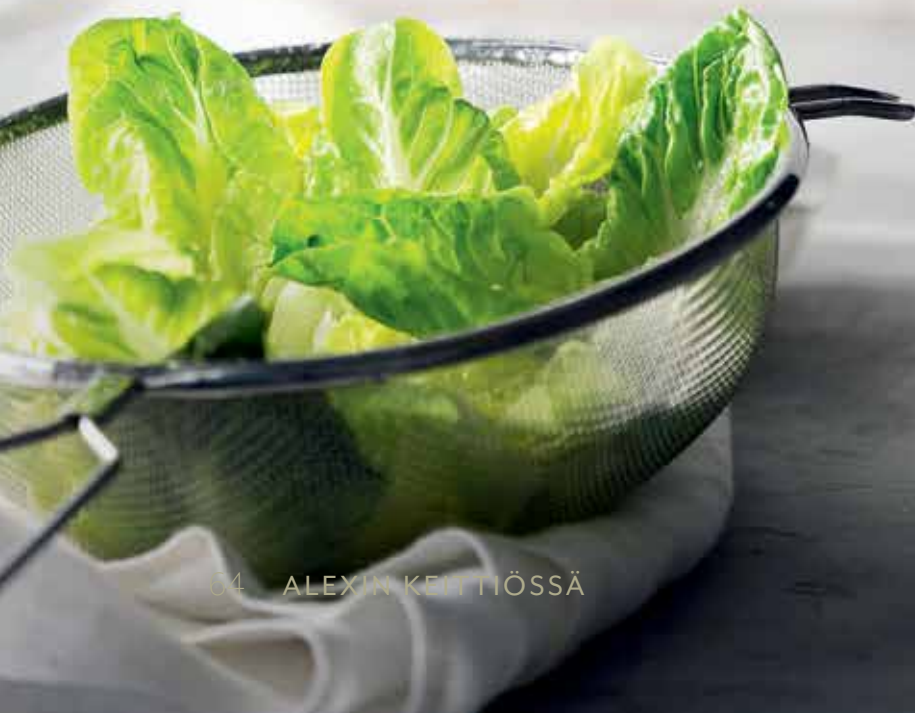
---

- 1 kurkku
- 200 g sydänsalaattia

## KASTIKE

---

- 3 limeä
- 1 salottisipuli
- 2 rkl sokeria
- 1 dl tuoreita korianterinlehtiä hienonnettuna
- 1 rkl kalakastiketta
- 2 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl seesaminsiemeniä
- tuoretta vihreää chiliä maun mukaan





# LASTEN KANSSA KEITTÖSSÄ

**JOKAINEN PIENEN LASTEN VANHEMPI TIETÄÄ MITÄ SEURAA, KUN PÄÄSTÄÄ NAPPULAT HÄÄRÄMÄÄN KAHDESTAAN KEITTIÖÖN.**

Palkintona on lasten aito onnellisuus ja viaton hymy. Keittiön lisäksi joudut kuitenkin pesemään seinät, lattiat, lapset ja vaatteet.



Jauho pölyää ja munankuoria on pitkin lattiaa, mutta hauskaa on. Meillä Kirsi leipoo ja valmistaa ruokaa päivittäin lasten kanssa.

Lapsia ei ole koskaan pakotettu kokkailemaan, vaan he ovat omasta tahdostaan ja innostaan tulleet keittiöön lusikoimaan ja maistelemaan keitoksia.





Lapset on saatu päiväunille, lelut siivottu laatikoihin ja talossa viimein hiljaisuus. On vihdoin aika palkita itsensä.

Keksimurua lautaselle, pallo jäätelöä päälle ja lupa nostaa jalat sohvalle. Tunti omaa aikaa alkaa nyt...



# MAAILMAN PARAS PANNUKAKKU

1 PELLILLINEN | ⌚ 60 MIN

Pannukakku ja letut kuuluvat varmaan jokaisen suomalaisen suosikkeihin. Niihin liittyy usein muistoja mummolasta tai mökiltä, jossa niitä on syöty isot pinot. Minun ensimmäinen muistoni on vuodelta 1983, jolloin muutin äidin kanssa Tukholmasta Turkuun. Olin 3-vuotias, ja rakas Rakel-mummini teki mökillä suussa sulavan pannarin. Itse poimitut marjat ja kermavaahto kruunasivat annoksen. Viime syksynä tein elämäni parhaan pannarin ohjelman kuvauksissa, ja haluan jakaa sen nyt kaikille.

---

Erottele valkuaiset ja keltuaiset eri kulhoihin. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi.

Lisää keltuaisten joukkoon sokerit ja vaahdota hyvin.

Sulata voi ja kaada se ohuena nauhana keltuaisvaahdon joukkoon samalla hellästi nuolijalla sekoittaen. Lisää siivilän läpi jauhot ja sekoita taas varovasti.

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja kaada taikinaan.

Lisää seokseen lopuksi valkuaisvaahto. Sekoita varoen ja kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle korkeareunaiselle uunipellille. Kypsennä pannukakkua uunissa 170 asteessa 35–45 minuutin ajan, kunnes se on kokonaan kypsää.

Pannari maistuu hyvältä sekä lämpimänä että kylmänä. Mikäli et jostain syystä jaksaa syödä kaikkea muutaman päivän aikana, voit pakastaa ylimääräiset palat.

## PANNUKAKKU

---

---

- 8 kananmunaa
- 5 dl tomusokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 250 g voita
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 l maitoa

## KORISTEEKSI

---

---

- tuoreita marjoja
- kermavaahtoa tai jäätelöä
- vaaleaa siirappia



# VADELMAVISPIPUUROA, MARENKIA JA LÄMMINTÄ MAITOVAAHTOA

OHJE 4–6:LLE | ⌚ 2 TUNTIA

Minun lapsuudessani ei saanut kaupasta valmista vispi- puuroa einesshlyllystä – mutta onneksi tämä on itse tehtynä parempaa.

Lusikallinen kuohkeaa vispipuuroa suuhun ja silmät kiinni. Tämä välipala herättää muistoja lapsuudesta.

Mittaa vesi, mannasuurimot, suola ja sokerit kattilaan. Kuumenna kiehumispisteeseen.

Anna mannapuuron kypsyä hiljalleen poristen 7–8 minuutin ajan, aina välillä sekoittaen, ettei se pala pohjaan. Lisää kypsymisen loppuvaiheessa vadelmat ja anna kiehua vielä 2–3 minuutin ajan.

Nosta kattila liedeltä ja jäähdytä puuro jääkaappikylmäksi. Vatkaa vispipuuro sen jälkeen sähkövatkaimella kuohkeaksi ja lusikoi syville lautasilte.

Murena puuron pinnalle marenkia. Lämmitä maito kattilassa kuumaksi ja vispaa vaahdoksi. Nostelee maitovaahdo viileän puuron päälle.

## VISPIPUURO

---

- 4 dl vettä
- 2/3 dl mannasuurimoita
- 1/3 tl suolaa
- 1/2 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 dl kotimaisia pakastevadelmia

## KORISTEESI

---

- marenkia
- 2 dl maitoa
- kotimaisia pakastevadelmia











# KUKKAKAALIKEITTO JA LOHIMOUSSEA

OHJE 4–6:LLE | ⌚ 60 MIN

## KUKKAKAALIKEITTO

---

- 600 g kukkakaalia
- 1 iso keltasipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 25 g voita
- 2 tl suolaa
- ¼ tl jauhettua valkopippuria
- 1 l täysmaitoa
- (½ dl sherryä)

## LOHIMOUSSE

---

- 100 g lämminsavulohta
- 2 rkl ranskankermaa
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia tai lehtipersiljaa
- mustapippuria
- suolaa
- 1 siivu ruisleipää

Kukkakaalin herkkä maku ja rapea rakenne ovat sen parhaita ominaisuuksia.

Kukkakaali sopii salaatteihin, grillattavaksi, gratinoitavaksi tai marinoitavaksi – ja siitä saa samettisen pehmeän keiton. Tarjoa keitto savuisen lohimoussen kera, niin se nousee aivan uudelle tasolle.

## KUKKAKAALIKEITTO

Nypi kukkakaalin lehdet pois ja leikkaa kaali paloiksi. Hienonna sipulit ja laita ne kukkakaalien kanssa kattilaan. Lisää voi ja mausteet ja kuullota miedolla lämmöllä 10–15 minuutin ajan. Älä kuitenkaan ruskista niitä.

Lisää maito kattilaan ja laita kansi päälle. Hauduta kukkakaalit pehmeiksi välillä sekoittaen. Halutessasi voit lisätä tilkan sherryä kiehumisen loppuvaiheessa.

Kaada ainekset kattilasta tehosekoittimeen ja soseuta samettiseksi. Lisää maitoa, kermaa tai kasvislientä, mikäli keitto on liian paksua.

Kaada keitto lautaselle ja pyörittele lohimousse keiton päälle juuri ennen tarjoilua.

## LOHIMOUSSE

Sekoita kulhossa lämminsavulohti, ranskankerma, yrtit ja mausteet. Tarkista maku.

Anna maustua hetki jääkaapissa ja pyörittele lopuksi kuumalla lusikalla quenellejä eli munanmuotoisia palloja.

Raasta ruisleipä hienoksi raasteeksi ja pyörittele lohipallot siinä.

Nosta moussepallot kuuman keiton päälle, koristele öljytilkalla ja herkuttele.



# MARJAT JA KINUSKIA

OHJE 6:LLE | ⌚ N. 4 TUNTIA

Itse tehty kinuski on vaivanarvoista mutta vaatii kärsivällisyyttä ja tarkkuutta kattilan äärellä. Tässä on oikotie onneen niille, jotka haluavat takuvarman kinuskin mutta helpommalla. Nappaa marketista kondensoitu maito-tölkki ja laita porisemaan kattilaan.

Revi etiketti irti maitotölkin kyljestä. Nosta peltipurkki kattilaan ja kaada päälle vettä niin paljon, että purkki kelluu.

Keitä hiljalleen poreillen tunnin ajan. Anna sitten jäähtyä suljettuna huoneenlämmössä tunnin ajan ja vielä jääkaapissa vähintään kaksi tuntia.

Avaa jäähtynyt tölkki, lusikoi valmis kinuski pursotinpussiin ja pursota kinuski haluamallasi tavalla. Lusikoi lautasille rahkaa ja marjoja. Koristele kukilla ja rouhituilla pistaasipähkinöillä.

- 
- 1 tlk (397 g) kondensoitua maitoa
  - 1 tlk (200 g) maustettua rahkaa (esim. sitruuna)
  - tuoreita marjoja
  - syötäviä kukkia
  - pistaasipähkinöitä









**VIIKONLOPPU**



# ARJEN JUHLAA

**VIIKONLOPPUNA ON ENEMMÄN AIKAA SUUNNITELLA, HAUDUTELLA JA STAILATA VIERAIDEN ILOKSI. MEILLÄ SE ON MYÖS MYÖS PERHEEN YHTEISTÄ AIKAA, JOLLOIN KESKUSTELEMME TÄRKEISTÄ ASIOISTA, TIETYSTI KAUNIIN ANNOKSEN ÄÄRELLÄ.**

Niin cateringyrityksissä kuin ravintoloissakin valmistaudutaan suuriin annosmääriin paistamalla lihoihin tai kaloihin väri hyvissä ajoin. Pannut voivat olla kuumina jo aamulla tai viimeistään aamupäivällä, jos ruoat tarjoillaan illalla. Paistetut lihat tai kalat laitetaan juuri ennen tarjoilua uuniin lämpenemään, ja nostetaan sieltä lautasille.

Samaa voi hyvin soveltaa kotonakin. Jos vieraat tulevat kuudelta, paista kaloihin, kanan rintafileisiin tai pihveihin kaunis väri kuumalla pannulla jo aamupäivällä tai päivällä. Peitä jäähtyneet ruoat kelmulla ja siirrä jääkaappiin. Tämän jälkeen ehdit tuulettaa käryt pois, ottaa lasin viiniä ja rentoutua ennen kuin vieraat tulevat.





Annoksen esillepano kannattaa suunnitella etukäteen. Instagram ja reseptien kuvat antavat vinkkejä.



Viikonloppukattauksessa perintöhopeat ja historiaa huokuvat tarjoiluastiat voivat olla paikallaan.

Jos oma astiasto vilisee kuvioita, värikäs salaatti kannattaa tarjoilla vaikka juomalasista.



Mandoliiniraastimella saa tasaisen kaunista jälkeä nopeasti.

Öljyn ja kastikkeet saa kapeampana norona ja hallitummin lautaselle lusikan avulla.



Pursottimeksi riittää paksu pakastepussi.  
Täytä se kastikkeella, rullaa trutiksi ja  
leikkaa kärjestä pussi hitusen auki.



Atulat ovat ehdoton työväline annosten  
kokoamisessa. Saat aseteltua kaiken  
juuri siihen kohtaan lautasta kuin haluat,  
vieläpä hygieenisesti.



Kastikkeen vaahdottaminen on  
helppo tapa saada annokseen  
uudenlaista näyttävyyttä.

Tohottimessa eli keittiökaasuo-  
polttimessa kannattaa satsata  
tehoon. Muuten touhusta tulee  
ärsyttävän hidasta.



# LOHIPASTRAMI, FENKOLISALAATTIA JA PIKKELOITYJÄ SINAPINSIEMENIÄ

OHJE 6:LLE | ⌚ 2 TUNTIA + MAUSTUMINEN 1 VRK

Lohipastrami kuuluu omiin suosikkiruokiini. Vaikka olen valmistanut sitä jo 15 vuoden ajan, en ole vieläkään kyllästynyt siihen. Nyt se saa seurakseen raikkaan fenkolisalaatin sekä maustettuja sinapinsiemeniä.

## LOHIPASTRAMI

Leikkaa lohifilee pitkittäin 3 x 3 cm paksuiksi tangoiksi.

Sekoita kaikki mausteet keskenään ja hiero ne kalan pintaan kauttaaltaan. Kääri maustetut tangot yksittäin tuorekelmuun ja nosta jääkaappiin maustumaan 10 tunniksi tai yön yli.

Poista kelmut ja varista ylimääräiset suolakiteet sekä mausteet pinnalta. Paahda kuivalla kuumalla paistinpannalla väri pintaan nopeasti joka puolelta (20–30 sekuntia per sivu).

Anna lohipalojen jäähtyä hetki leikkuulaudalla tai kylmässä ja kääri ne uudelleen kelmuun. Paketoi ne sen jälkeen folioon ja säilytä jääkaapissa.

Nosta pastramit pakastimeen tunniksi ennen leikkaamista. Kohmeisen kalan saa paremmin viipaloitua.

## FENKOLISALAATTI

Leikkaa fenkoli ja retiisit ohuen ohuiksi siivuiksi mandoliinilla. Fenkolin pitää olla erittäin ohutta, jotta sitä on mukava syödä raakana.

Nosta kasvikset jääkylmään veteen. Halutessasi voit nostaa kulhon jääkaappiin useaksi tunniksi, sillä fenkolit ja retiisit säilyvät kylmässä vedessä pitkään rapeina.

Kaada vesi pois ja valuta fenkolit ja retiisit siivilässä. Nosta ne lautasille ja lusikoi päälle pikkelöityjä sinapinsiemeniä. Viimeistele salaattiannokset tillinoksilla.

## PIKKELOIDYT SINAPINSIEMENET

Kaada kattilaan vesi, etikka, sokeri ja suola. Keitä 5 minuutin ajan. Lisää sinapinsiemenet ja anna kiehua vielä 2 minuutin ajan.

Nosta kattila pois liedeltä ja anna siementen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Halutessasi voit nostaa ne jääkaappiin liemessä ja tarjoilla seuraavien päivien aikana.



## LOHIPASTRAMI

- 600 g merilohifileetä, paksummasta päästä
- 2 rkl karkeaa merisuolaa
- 2 rkl viispippuria, rouhittuna
- 2 tl sokeria
- 1 rkl garam masala -mausteseosta

## FENKOLISALAATTI

- 1 fenkoli
- 3 retiisiä

## PIKKELOIDYT SINAPINSIEMENET

- 1½ dl vettä
- 1 dl väkiviinaetikkaa
- ¾ dl sokeria
- ½ tl suolaa
- 1 dl sinapinsiemeniä

## KORISTEEKSI

- tillinoksia

## Ψ VINKKI

Voit valmistaa pastramin hyvissä ajoin etukäteen ja pakastaa sen. Sulata lohta ennen tarjoilua muutamia tunteja jääkaapissa ja leikkaa kohmeisena lautaselle. Pastrami säilyy pakastimessa hyvin muutaman kuukauden.

Viispippuriseos sisältää mustapippuria, viherpippuria, korianterinsiemeniä, roseeppuria ja valkopippuria.







# PARSATAGLIATELLEA HOLLANDAISEKASTIKKEELLA JA OLIIVIMULTAA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN + OLIIVIEN KUIVAUS 3 H

Tämä resepti nostaa tuoreen parsan parrasvaloihin. Tähän pitää valita tuoreet ja napakat kevään herkut!

## PARSATAGLIATELLE

Kuori ensin valkoiset parsat ja leikkaa sitten kaikkien parsojen puisevat kannat pois. Leikkaa sen jälkeen parsat mandoliinilla pitkiksi ja ohuen ohuiksi parsan levyisiksi nauhoiksi.

Ryöppää nauhat nopeasti suolalla ja sokerilla maustetussa vedessä, valuta hetki siivilässä ja nostele ilmavasti lautaselle. Koristele annos oliivimullalla ja keltuaisilla.

## OLIIVIMULTA

Kaada kivettömät oliivit uunivuokaan ja kuivaa niitä kiertoilmauunissa 120 asteessa 3 tunnin ajan. Anna jäähtyä rauhassa huoneenlämpöiseksi. Hienonna kuivat oliivit terävällä veitsellä ”mullaksi”.

## HOLLANDAISEKASTIKE

Kaada vesi, etikka sekä keltuaiset metallikulhoon ja kuumenna vesihauteessa koko ajan vispilällä sekoittaen, kunnes seos alkaa muuttua kuohkean sakeaksi (sen lämpötila on silloin 83 astetta). Mikäli lämpötila nousee yli 84 asteen, keltuainen erottuu ja seos menee ryynimäiseksi. Lämmitä siis varoen!

Nosta kulho pois vesihauteesta ja lisää joukkoon sulatettu voi ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Lisää viimeiseksi sitruunan mehu ja suola.

Voit pitää kastikkeen lämpimänä esimerkiksi vesihauteessa. Älä kuumenna sitä kuitenkaan enää yli 85 asteen, sillä vaarana on edelleen juoksettuminen.

## 64° C Keltuainen

Keitä huoneenlämpöisiä kananmunia 75 minuuttia 64-asteisessa vedessä. Kuori sen jälkeen löysähköt valkuaiset pois ja käytä sisällä olevat keltuaiset annoksiin.

## PARSATAGLIATELLE

- 3 valkoista parsaa
- 5 vihreää parsaa
- suolaa
- sokeria

## OLIIVIMULTA

- 100 g tummia, kivettömiä kalamataoliiveja

## HOLLANDAISEKASTIKE

- ½ dl kylmää vettä
- 1½ rkl valkoviinietikkaa
- 4 keltuaista
- 200 g voita, sulatettuna
- 2 rkl sitruunan mehua
- ¼ tl suolaa

## 64° C Keltuainen

- 4 kananmunaa

ON OLEMASSA muutama tuote, jotka haluaisin ehdottomasti pois kaupan hyllyiltä. Yksi niistä on säilykeparsat. Suolaliemeen survotut, vetelät ja ylikypsät nahjukset ovat valitettavasti pilanneet monien käsityksen parsasta.



# GRILLATTUA TOFUA JA TOFUKREEMIÄ

OHJE 4:LLE | ⌚ 30 MIN

Soija on uskomattoman monipuolinen raaka-aine ja siitä tehdään vaikka mitä. Kahvin ja matchan voi juoda trendikkäästi soijamaidolla, kasvisruokavalioon sopii soijarouhe tai soijapalat, ja soijamaidosta valmistettu tofu kasvattaa vauhdilla suosiotaan kokkaajien keskuudessa.

Proteiinipitoinen tofu sopii moniin salaatteihin, grilliin ja lisukkeeksi, ja siitä saa pehmeän kreemin blenderissä. Tässä annoksessa valmistetaan tofua kahdella helpolla tavalla.

---

## GRILLATTUA TOFUA

Kaada soija ja öljy lautaselle. Leikkaa tofusta viipaleita, ja marinoi ne soijaliemessä. Valuta ylimääräinen liemi pois, anna pinnan kuivua hetki ja grillaa.

## TOFUKREEMI

Leikkaa tofu 10 palaan ja laita palat tehosekoittimeen. Lisää vesi, öljy, sitruunamehu, juustokumina ja suola. Sekoita silkisen tasaiseksi. Nesteen määrällä voit vaikuttaa kreemin paksuuteen ja koostumukseen.

Tarkista maku ja lusikoi pursotinpussiin. Voit viilentää kreemin jääkaapissa. Pursota ja tarjoile grillatun tofun ja salaatin kanssa.

---

## GRILLATTUA TOFUA

---

- 2 rkl japanilaista soijaa
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 pkt (250 g) kiinteää, maustamatonta tofua

---

## TOFUKREEMI

---

- 1 pkt (250 g) kiinteää, maustamatonta tofua
- ¼ dl kylmää vettä
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl juustokuminaa
- ½ tl suolaa





# PAAHDETTU MAA-ARTISOKKAKEITTO

OHJE 4-6:LLE | ⌚ 90 MIN

Syksyn ruskan saapuessa alkaa tehdä mieli lämpimiä keittoja ja pataruokia, jotka hautuvat miedolla lämmöllä pitkään ja saavat täyteläisen makunsa suomalaisista sesongin raaka-aineista. Tämä maa-artisokkakeitto on juuri sellainen. Jos olet joskus kuorinut maa-artisokkia ja tuskastunut niiden hankaliin muotoihin, tulet rakastumaan tähän keittoon. Voit jättää kuorimaveitsen laatikkoon ja lämmittää uunin kuumaksi, ja samettinen keitto on pian valmis.

Pese maa-artisokat kuorineen, leikkaa ne puoliksi ja pyörittele rypsiöljyn (3 rkl) ja suolan kanssa sekaisin kulhossa.

Kaada öljytyt maa-artisokat leivinpaperin päälle uunipellille ja paahda niitä uunissa 180 asteessa 30 minuutin ajan, kunnes ne ovat kypsiä. Voit käänellä niitä muutaman kerran paahdamisen aikana.

Sillä aikaa kun artisokat kypsyvät uunissa, leikkaa sipulit pieniksi paloiksi ja kuullota niitä rypsiöljyssä (2 rkl), kunnes ne ovat pehmeitä. Älä kuitenkaan ruskista.

Nosta kattilan lämpötilaa ja kaada joukkoon viini. Anna kiehua viitisen minuuttia hiljalleen poristen ja lisää joukkoon paahdetut maa-artisokat. Lisää voi, maito, kerma sekä mausteet ja anna porista vielä 10–15 minuutin ajan, välillä sekoittaen, ettei keitto pääse palamaan pohjaan.

Poista laakerinlehdet ja mustapippurit, kaada keitto tehosekoittimeen ja soseuta sileäksi. Voit soseuttaa keiton myös sauvasekoittimella. Lisää keittoon tarvittaessa nestettä ja suolaa.

Leikkaa omena pieniksi kuutioiksi ja lusikoi lautaselle.

Leikkaa jääkaappikylmästä vuohenjuustosta 1,5 cm:n paksuisia kiekkoja ja paista niiden toinen puoli pinnoitetulla pannulla rapeaksi.

Asettele vuohenjuustoviipaleet lautaselle ja kaada keittoa lautasen reunoille. Koristele artisokkasipseillä (s. 94).



- 1 kg maa-artisokkia
- 3 + 2 rkl rypsiöljyä
- 1 tl suolaa
- 2 salottisipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 dl valkoviiniä
- 50 g voita
- 5 dl täysmaitoa
- 5 dl kuohukermaa
- suolaa
- 6 mustapippuria
- 2 laakerinlehteä

## LISÄKSI

- 1 Granny Smith -omena
- 100 g vuohenjuustoa tankona

## Ψ VINKKI

Voit maustaa keiton tuoreilla yrteillä juuri ennen soseuttamista. Voit lisätä kuivattuja yrtejä joukkoon myös jo keittämisen alkuvaiheessa.



# ARTISOKKASIPSIT

OHJE 1 DL | ⌚ 30 MIN

Leikkaa maa-artisokista ohuen ohuita siivuja. Kiehua kattilallinen vettä ja ryöppää maa-artisokkasiivuja kiehuvaassa, suolalla maustetussa vedessä minuutin ajan. Valuta.

Kuivaa maa-artisokat hyvin keittiöliinalla tai talouspaperilla. Uppopaista siivut 170-asteisessa rypsiöljyssä kullanuskeiksi. Mausta suolalla heti paistamisen jälkeen.

Sipsit säilyvät rapeina useita päiviä huoneenlämmössä.

- 
- 2–3 maa-artisokkaa
  - suolaa
  - 4 dl rypsiöljyä







# JAPANILAINEN HÄRKÄTATAKI

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN + 60 MIN

Monille suomalaisille japanilainen ruoka tarkoittaa vain sushia. Mutta mitä syvemmälle japanilaiseen ruokakulttuuriin sukeltaa, sitä laajempi sen huomaa olevan. Sushi on vain yksi osa sen mielenkiintoista makumaailmaa.

## HÄRKÄTATAKI

Leikkaa fileestä 3 x 3 cm paksuja tankoja ja mausta ne kauttaaltaan suolalla ja pippurilla.

Paista tangot kuumalla pannulla niin, että ne saavat hyvän värin mutta eivät kypsy kuin pinnasta. Kiinnitä paistomittari yhden lihatangon sisään ja kypsennä tankoja 100-asteisessa uunissa, kunnes niiden sisälämpötila on 46–48 astetta.

Nosta lihat jäähdytymään ponzukastikkeeseen ja anna marinoitua muutaman tunnin ajan. Voit myös valmistaa lihan jo edellisenä päivänä ja jättää kokonaiset paistetut tangot maustumaan kastikkeeseen yön yli.

Leikkaa maustuneet lihat ohuen ohuiksi viipaleiksi ja tarjoa kasvissalaatin kanssa. Voit valella lihaviipaleita vielä kastikkeella lisämaun saamiseksi.

## PONZUKASTIKE

Sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään.

## JAPANILAINEN KASVISSALAATTI

Leikkaa sienten lakit pieniksi lohkoiksi ja varret paksuiksi viipaleiksi. Suikaloi kiinankaali ja siivuta retiisit.

Sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään ja kaada salaatinkastike joukkoon. Nosta jääkaappiin maustumaan muutamaksi tunniksi.

Siivilöi ylimääräinen kastike pois, lusikoi salaatti tarjoilulautasille ja ripottele pinnalle suikaloitua kevätspulua.

## SALAATINKASTIKE

Sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään.

## HÄRKÄTATAKI

- 300 g naudan marmoroitunutta ulkofileetä tai naudan sisäfileetä
- 1 tl hienonnettua merisuolaa
- ½ tl hienonnettua mustapippuria

## PONZUKASTIKE

- ¾ dl soijakastiketta
- ½ dl riisiviinietikkaa
- ¼ dl miriniä
- ½ limen mehu
- 1 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
- 1–2 tl punaista chiliä hienonnettuna

## KASVISSALAATTI

- 100 g siitakesieniä
- 200 g kiinankaalia
- 2 retiisiä

## SALAATINKASTIKE

- ½ dl soijakastiketta
- ½ dl rypsiöljyä
- ½ dl seesamiöljyä
- 1 tl fariinisokeria, juoksevaa hunajaa tai tummaa siirappia
- 3 rkl seesaminsiemeniä

## KORISTEEKSI

- 2 kevätspulin vartta







AITO tatakiliha jätetään kokonaan raa'aksi sisältä, eli siihen paistetaan vain väri pintaan. Jos saat todella hyvää lihaa, voit tehdä myös niin. Tähän ohjeeseen on lisätty uunissa kypsennys, koska se varmistaa, että liha on mureaa ja miellyttävä syödä, vaikka se olisi tavallista naudanlihaa.

Voit tarjoilla annoksen syötäviltä shisolehdiltä.





# SOKERISUOLATTUA JA PINTAPAAHDETTUA LOHTA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Suomalaiset syövät keskimäärin noin 10 kiloa lohta vuodessa. Eikä ihme – onhan se monikäyttöinen kala, joka maistuu monissa eri muodoissa. Jos savustetut, graavatut, grillatut, paistetut ja uunissa paahdetut lohet on jo testattu, avaa liekinheitin ja kokeile tätä!

Kaada suola ja sokeri kulhoon ja sekoita hyvin.

Leikkaa lohi neljäksi samankokoiseksi tangoksi ja mausta kauttaaltaan sokerisuolalla. Nosta tangot jääkaappiin 4 tunniksi. Huuhtelee ne sen jälkeen jääkylmällä vedellä.

Kuivaa kalat talouspaperilla ja polta kaikki pinnat kauttaaltaan kaasupolttimella. Asettele tangot lautaselle ja tarjoa esimerkiksi salaatin ja avokadopyreen (s. 63) kanssa.

- 
- 2 rkl hienoa merisuolaa
  - 2 rkl hienosokeria
  - 300 g meri- tai kirjolohta
  - salaattia
  - meriruohoa tai tilliä









# VARHAISPERUNAA, MUMMONKURKKUA JA PÄHKINÄVOITA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Uudet perunat kuuluvat kiinteästi suomalaiseen ruoka-perinteeseen, ja ensimmäisten pottujen kilohinnat ovatkin huikeat. Parhaimmillaan peruna on kuitenkin niin hyvää, ettei se kaipaa rinnalleen muuta kuin voita. Tämä annos on kunnianosoitus suomalaiselle perunalle.

## PERUNAT

Keitä perunat kypsiksi ja jäähdytä. Leikkaa kylmät tai huoneenlämpöiset perunat ohuiksi viipaleiksi ja asettele lautasille. Lusikoi päälle lämmintä pähkinävoita ja koristele mummonkurkulla, tillillä ja sillillä.

## MUMMONKURKKU

Laita kaikki ainekset paitsi kurkku kattilaan. Keitä 2 minuutin ajan ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

Leikkaa kurkku ohuen ohuiksi suikaleiksi tai viipaleiksi ja laita puhdistettuun lasipurkkiin. Kaada huoneenlämpöinen etikkaliemi kurkkujen päälle ja anna maustua muutaman tunnin tai vuorokauden ajan jääkaapissa.

## PÄHKINÄVOI

Laita voipala pieneen kattilaan ja kuumenna sitä niin, että sen hera alkaa paahtua kattilan pohjassa. Varo, ettet polta voita pohjaan kiinni. Hera saa värjäytyä kauniin ruskeaksi. Raavi sitten heraa kevyesti kirkkaan osan sekaan ja lusikoi annoksen päälle.

## PERUNAT

- 400 g varhaisperunoita

## MUMMONKURKKU

- 1 dl vettä
- ½ dl väkiviinaetikkaa
- ⅓ dl sokeria
- ½ tl suolaa
- ½ tl fenkolinsiemeniä tai sinapinsiemeniä
- ½ kurkkua

## PÄHKINÄVOI

- 200 g voita

## KORISTEEKSI

- tilliä
- silliä













# GAMBAS PIL PIL

OHJE 4:LLE | ⌚ 20 MIN

En ole pysynyt enää laskuissa, kuinka monta kertaa olen käynyt Espanjassa, saati montako annosta tätä alkupalaa olen siellä syönyt. Yksi asia on kuitenkin varma – loma ei voi alkaa ennen kuin pöytään saadaan *uno grande jarra sangria* ja iso kulho *gambas pil pil*.

Leikkaa chili ja valkosipulinkynnet pienehköiksi paloiksi ja kuullota hetki öljyssä.

Lisää paprikajauhe ja anna öljyn värjäytyä. Nosta lämpötilaa, kunnes öljy on 160–180-asteista. Lisää voi ja puolet ravunpyrstöistä joukkoon. Anna paistua minuutin ajan molemmilta puolilta ja nosta reikäkauhalla tarjoilukulhoon.

Ripottele pinnalle suolaa ja hienonnettua persiljaa. Anna maustua sen aikaa, kun paistat loput ravut.

Perinteisesti annos tuodaan pöytään niin, että ravut kiehuvat vielä öljyssä, joten voit tarjoilla sen myös siten. Kuumaan öljyyn on tarkoitus dippailla rapeaa patonkia.

- 
- 1 punainen tuore chili
  - 6 valkosipulinkynttä
  - 3 dl rypsiöljyä
  - 1–2 tl paprikajauhetta
  - 2 rkl voita
  - 24 jättiravunpyrstöä
  - 1 tl hienoa merisuolaa
  - 2–3 rkl tuoretta persiljaa
- 
- rapeaa patonkia

 **KATSO VIDEO!**



# KARITSATARTAR JA PEHMENNETTY PUNASIPULIA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

Sanasta tartar herahtaa toisille vesi kielelle, kun taas toisille se on ruokalaji, jota ei vahingossakaan tilata ravintolassa. Tartar on siis hyvin maustettua, raakaa lihaa. Vaikka ajatus voi tottumattomalle olla vieras, tartar ei kuitenkaan loppujen lopuksi ole kovin kaukana medium-paistetusta pihvistä, joka sekini on sisältä raaka.

Sulje siis silmäsi, haukkaa alkupala ja nauti maku-kokonaisuudesta.

## KARITSATARTAR

Raaputa tai leikkaa liha terävällä veitsellä hienoksi. Hienonna kaprikset. Lisää ne ja mausteet lihan joukkoon, sekoita hyvin. Nosta jääkaappiin hetkeksi maustumaan.

Kokoa annokset ja tarjoa tartar maustetun majoneesin kanssa. Voit maustaa majoneesin esimerkiksi sinapilla tai chilikastikkeella.

## PEHMENNETTY PUNASIPULI

Leikkaa kuoritut sipulit ensin puoliksi ja sen jälkeen ohuen ohuiksi viipaleiksi. Nostelee sipulit kulhoon ja lisää joukkoon suola ja sokeri. Anna niiden imeytyä sipuleihin 15–30 minuutin ajan välillä sekoittaen.

Lisää lopuksi etikka ja jätä maustumaan vähintään 2 tunniksi. Sekoita sipuleita muutaman kerran maustumisen aikana. Kaada lopuksi marinadiliemi pois ja nostelee pehmenneet sipulit tartarin päälle.

## KUIVATTU KAPRIS

Painele suolaliemessä olleet kaprikset talouspaperilla kuivaksi ja laita ne talouspaperin päälle uunivuokaan.

Anna kuivua kiertoilmaunissa 100 asteessa parin tunnin ajan. Muserra repeat kaprikset annoksen päälle.

## KARITSATARTAR

- 200 g karitsan ulkofileetä tai paistia
- 1 tl kapriksia
- ½ tl hienoa merisuolaa
- 1 tl worcesterkastiketta
- mustapippuria rouhittuna

## PEHMENNETTY PUNASIPULI

- 2 pientä punasipulia
- 1 tl suolaa
- 2 tl sokeria
- 3 rkl punaviinietikkaa

## KUIVATUT KAPRIKSET

- 3 rkl pieniä kapriksia

## KORISTEEKSI

- majoneesia
- (sinappia tai chilikastiketta)

## Ψ VINKKI

Voit tehdä sipulin jo edellisenä päivänä jääkaappiin maustumaan. Se säilyy useita päiviä, eli sitä kannattaa tehdä vaikka vähän isompi määrä kerralla ja käyttää useampana päivänä eri ruokien kanssa.





# MUNAKAS OMASSA KUORESSAAN

OHJE 2:LLE | ⌚ 15 MIN

Edellisestä rauhallisesta, hiljaisesta ja sotkuttomasta aamupalasta on kulunut nyt 4,5 vuotta.

Se oli silloin, kun ei ollut vielä lapsia pöydän äärellä. Sai lukea rauhassa Hesarin, kuunnella musiikkia ja keskustella Kirsin kanssa kenenkään häiritsemättä. Silloin maitolasit eivät kaatuilleet eivätkä leivät pudonneet lattialle, eikä vaippaa lähdetty vaihtamaan kesken aamiaisen.

Tämä aukeama olkoon muisto noista ajoista.

---

Halkaise munien kuori varovasti keskeltä ja kaada sisus kulhoon. Huuhtelee tyhjät kuoret ja asettele ne esimerkiksi hienon merisuolan päälle pienille lautasille.

Sekoita kananmunat ja kerma kulhossa. Sulata voi pannulla ja kypsennä munakasmassa siinä hiljalleen kypsäksi koko ajan sekoittaen.

Mausta munakas suolalla ja ruohosipulilla ja annostele munankuoriin tai lautaselle. Koristele annokset mädillä tai pekonirouheella ja nauti tuoreen, rapean aamiaisleivän seurana.

---

## MUNAKAS

---

- 3 kananmunaa
- merisuolaa
- 1 dl kuohukermaa
- 30 g voita
- suolaa
- ruohosipulia

---

## LISÄKSI

---

- mätää (esim. kirjolohen, siian tai muikun)
- paistettua pekonia
- leipää
- ituja





# PAISTETTUA AHVENTA JA HERNESALAATTIA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Suomessa on tilastojen mukaan yli 500 000 kesämökkiä. Vähän huonommallakin kokoin matematiikalla laskettuna se tarkoittaa sitä, että moni tämänkin kirjan lukijoista omistaa sellaisen tai ainakin vierailee usein sukulaistensa tai ystäviensä mökeillä.

Itse vietin lapsuuteni kesät isovanhempien kesämökillä Paraisten saaristossa, ja kalastus kuului päivittäisiin harrastuksiin, satoi tai paistoi. Ukki perkesi kalat ja mummi paistoi ne voisulan kera rantanuotiolla. Mausteena oli ainoastaan suolaa, pippuria ja kourallinen rakkautta. Tätä perinnettä pyrin nyt itse siirtämään omille lapsilleni, jotka opettelevat vasta laittamaan matoa koukkuun.

## PAISTETUT AHVENET

- 600–800 g ahvenfileitä
- 1 dl rypsiöljyä
- 50 g voita
- suolaa

## HERNESALAATTI

- 6 viiriäisenmunaa tai 4 kananmunaa
- kourallinen tuoreita herneitä
- kourallinen herneenversoja
- tuoretta piparjuurta

## PAISTETUT AHVENET

Perkaa ahvenet. Paista ne rapeiksi öljyssä ja lisää lopuksi voi ja suola. Älä heitä pois paistovoita. Tarjoa hernesalaatin kanssa.

## HERNESALAATTI

Keitä viiriäisenmunat pehmeän kypsiksi (2–3 minuuttia) kiehuvässä vedessä ja jäähdytä kylmässä vedessä välittömästi, jotta kypsyminen loppuu. Mikäli et löydä viiriäisenmunia, keitä tavallisia kananmunia 5–6 minuuttia vedessä ja jäähdytä.

Lämmitä herneet pienessä kattilassa. Kaada ne versojen joukkoon ja annostele salaatti lautaselle.

Kuori ja halkaise munat. Nostele ne ja rapeat ahvenfileet lautaselle ja raasta lopuksi pinnalle tuoretta piparjuurta. Lusikoi annoksille myös ahvenien paistovoita.











# SOIJAMARINOITUA LOHTA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

- 
- 
- 800 g merilohta tai kirjilohta

## MARINADI

---

---

- 1½ dl soijakastiketta
- 1 dl seesamiöljyä
- ¼ dl sitruunamehua sekä yhden sitruunan raastettu kuori
- 1 rkl ruokosokeria tai fariinisokeria
- 1 tuore chili hienonnettuna
- 1 rkl fenkolinsiemeniä huhmaressa murskattuna

Jos kaipaat vaihtelua kermassa hautuneelle lohifileelle, tässä on raikas ja maistuva ohje uutta makuelämystä varten. Soija marinoi kalan sopivan suolaiseksi, ja chili ja sitruuna antavat sopivaa potkua pintaan.

Kala kypsennetään usein ylikypsäksi, jolloin kalan valkuainen pursuaa ulos pinnasta. Sen välttämiseksi kannattaa kokeilla matalalämpökypsennystä, jossa kalan mehukkuus säilyy täydellisesti. Lohipaloja kuumennetaan 90-asteisessa uunissa, kunnes niiden sisälämpötila on noin 48–50 astetta. Silloin lohi on kypsää ja suussasulavan mehukasta.

---

Leikkaa lohi annospaloiksi joko neljään tai kahdeksaan osaan. Marinoi muutaman tunnin ajan jääkaapissa ja paista rapeaksi pannulla, uunissa, nuotiolla tai grillissä. Tarjoa sitruunaruoholla maustetun riisin kanssa.

## MARINADI

Sekoita kaikki raaka-aineet kulhossa ja lusikoi lohivalojen päälle.



# MAISSILASTUILLA KUORRUTETTUA KUHA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Tämä resepti on kulkenut takataskussani vuodesta 1999 saakka. Ensimmäinen työpaikkani ravintolakokiksi valmistumisen jälkeen oli ravintola Rico Turussa, eikä siellä piiperretty fine diningia vaan tehtiin sitä mitä suuri yleisö halusi. Taisin ensimmäisenä kesänä paistaa näitä kuha-annoksia yli 500, joten fileeraus ja Kellogg'sin corn flakesit tulivat tutuiksi. Unohtakaa korppujauhot ja pankojauhot – parasta tulee maissilastuilla!

Leikkaa kuhat pienehköiksi annospaloiksi ja mausta suolalla kauttaaltaan.

Vatkaa kananmunat ja vesi kulhossa sekaisin. Murskaa maissilastut hienoksi muruksi huhmaressa tai pienessä muovipussissa ja laita erilliseen kulhoon.

Laita yhdelle lautaselle vehnäjäuhot, toiselle kananmuna ja kolmannelle maissilastumurut. Leivitä palat ensin vehnäjäuhoissa, pyöräytä sitten kananmunassa ja lopuksi maissimurussa. Uppopaista kalanpaloja 180-asteisessa rypsiöljyssä kapeassa, korkeassa kattilassa 1–2 minuutin ajan.

Nosta repeat kalapalat pois reikäkauhalla ja anna valua hetki talouspaperin päällä. Tarjoa välittömästi fenkolisalaatin (s. 86) ja remouladekastikkeen kanssa.

- 
- 700 g tuoretta kuhaa
  - 2 tl suolaa
  - 2 kananmunaa
  - 1 rkl vettä
  - 5–6 dl corn flakes -maissilastuja
  - 2 dl vehnäjäuhoja
  - 1 l rypsiöljyä

 **KATSO VIDEO!**











# SIIKAA SUOLAKUORESSA

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Ennen muinoin suola saattoi olla kultaakin kalliimpaa, mutta nykyään tätä ruokaa tehdessä ei tarvitse olla miljonääri. Espanjalaisten perinneruoka, suolakuoressa haudutettu kala, on täydellinen tapa saada vaalea kala pysymään mehukkaana. Suolan määrä kalan pinnassa näyttää hurjalta, mutta se ei itse asiassa mausta kalaa sisältä yhtään. Se ainoastaan suojaa kalaa niin, että kosteus pysyy suolakuoren sisällä.

Hiero noin 1 tl karkeaa merisuolaa siian sisälle ja anna maustua hetki.

Leikkaa sitruunasta 3–4 siivua ja asettele ne timjamin kanssa kalan sisälle. Sulje kalan vatsa hammastikuilla. Kaada puolet suolasta uunivuokaan ja nosta kala suolapedin päälle. Kaada loput suolasta kalan päälle ja hautaa kala suolan alle kokonaan piiloon.

Kypsennä kalaa uunissa 180 asteessa 40 minuutin ajan. Kuori sitten kovettunut suola varoen pois ja ota samalla pois myös kalan nahka.

Lusikoi kalaa lautaselle ja nauti kuumana perunoiden ja voisulan kanssa.

- 
- 1 suomustettu, perattu siika (noin 1,2 kg)
  - 1 sitruuna
  - 5 oksaa tuoretta timjamia
  - 4 hammastikkua
  - 1½ kg karkeaa merisuolaa (kyllä, 1½ kiloa karkeaa suolaa)





# RAPUKEITTO JA RAPUKASTIKE

OHJE 4-6:LLE | ⌚ 60 MIN

Tällä reseptillä syntyy maukasta keittoa niin katkaravuista, jokiravuista kuin hummeristakin, joten rapukeittoa saadaksesen ei ole pakko odottaa loppukesän rapukautta. Samaa keittopohjaa voi käyttää kastikkeena, joten säästä hieman keittoa myös siihen tarkoitukseen.

Kuori katkaravut kahdelle lautaselle, kuoret toiselle ja lihat toiselle.

Kuori ja paloittele sipuli, porkkana ja valkosipuli. Laita nokare voita kattilaan ja kuullota siinä pitkään kasviksia, mausteita ja ravunkuoria.

Lisää tomaattipyree, nosta lämpötilaa ja anna pyreen paahdeta hetki. Kaada kalaliemi sekaan ja anna kiehua hiljalleen noin 20 minuuttia.

Siivilöi keittopohja, lisää kerma ja anna keiton saostua hetken aikaa hiljaa kiehua. Halutessasi voit suurstaa keiton maissijauhoilla, jolloin siitä tulee täyteläisempää.

Tarkista maku ja lisää katkaravut juuri ennen tarjoilua.

- 500 g kokonaisia katkarapuja
- 1 keltasipuli
- 1 porkkana
- 3 valkosipulinkynttä
- 15 g voita
- suolaa
- tabascoa tai chiliä maun mukaan
- 3 rkl tomaattipyreetä
- 1 l mietoa kalalientä tai vettä
- 2½ dl kermaa
- (maissijauhoja)







# HIILLOSTETTUA NIERIÄÄ JA RAPUVAAHTOA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

Jos olet tottunut paistamaan kalat aina voissa, tässä on kokeilemisen arvoinen ohje. Hiillostaminen on yksi vanhimmista ruoanvalmistustavoista, ja se antaa ruoalle aivan omanlaisensa maun. Voit hiillostaa niin nuotiolla, grillissä kuin pannullakin: kuumenna vain alusta ja ripottele suolaa paistopinnalle.

## HIILLOSTETTU NIERIÄ

Leikkaa filee neljään osaan ja mausta kauttaaltaan suolalla (1 tl).

Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja ripottele tasainen kerros merisuolaa pannulle. Nosta nieriät nahkapuoli alaspäin pannulle ja hiillostaa niin pitkään, että nahka tulee rapeaksi. Käännä lopuksi kala ja paista kevyesti myös toinen puoli.

Nosta kuumat, rapeat kalapalat lautaselle ja viimeistele annos lisukkeilla ja rapuvaahdolla.

## RAPUVAAHTO

Vaahdota rapukeittopohjaa sauvasekoittimella. Lusikoi kuohkean kermaista vaahtoa lautaselle kalan seuraksi.

## PORKKANAA JA RUUSUKAALIN LEHTIÄ

Leikkaa kuorimaveitsellä porkkanasta ohuita lastuja ja nympi ruusukaalin lehdet käsin irti niiden kerästä.

Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää joukkoon suola ja voi.

Keitä porkkanalastuja ja ruusukaalin lehtiä vedessä 1–2 minuutin ajan, riippuen niiden paksuudesta.

Kaada ne keittämisen jälkeen siivilään, valuta ja nostele lautaselle kalojen lisukkeiksi.

## FRITEERATTU PORKKANA

Kuori porkkana ja leikkaa ohuen ohuiksi suikaleiksi. Keitä suikaleita kiehuvässä vedessä 1 minuutin ajan.

Kuivaa suikaleet hyvin talouspyyhkeellä tai paperilla.

Kuumenna öljy 180 asteeseen ja uppopaista porkkana-suikaleet siinä rapeiksi. Nosta talouspaperin päälle ja ripottele pinnalle suolaa, kun ne ovat vielä kuumia ja hieman rasvaisia.



## HIILLOSTETTU NIERIÄ

- 800 g nahallista nieriän fileettä
- 1 tl suolaa
- 1 rkl hienoa merisuolaa

## RAPUVAAHTO

- yksi annos rapukeittoa (s. 126)

## PORKKANAA JA RUUSUKAALIN LEHTIÄ

- 2 porkkanaa
- 4 ruusukaalia
- 2 dl vettä
- 1 tl suolaa
- 25 g voita

## FRITEERATTU PORKKANA

- 1 porkkana
- 2 dl rypsiöljyä
- suolaa









VOIT HIILLOSTAA kalat jo tunteja – tai jopa päivää – ennen vieraiden saapumista. Laita valmiiksi hiillostetut fileet jääkaappiin kelmun alle. Kun haluat tarjoilla ruoan, kuumenna uuni 225 asteeseen ja lämmitä fileitä siellä muutaman minuutin ajan.



# RAPULEIVÄT

## OHJE 4 LEIPÄÄ

Synnyin Tukholmassa ja matkustin ensimmäisen kerran Suomeen jo kahden viikon ikäisenä Ruotsin-laivalla.

Tuo Turku–Tukholma-väli tuli tutuksi vuosien aikana, kun kävimme äidin kanssa tapaamassa isääni ja sisarpuoliani synnyinkaupungissani. Vuosien varrella laivat ovat vaihtuneet, mutta yksi asia on pysynyt ennallaan: herkulliset rapuleivät löytyvät edelleen vitriinistä. Tässä on päivitetty versio rapuleivästä toast Skagen -tyyliin.

---

Sekoita kulhossa majoneesi, tilli, ruohosipuli, punasipuli, sinappi ja mausteet. Lisää lopuksi joukkoon ravut.

Anna maustua viileässä hetken aikaa.

Paahda leivät pannulla ja kokoa annos kuvan mukaisesti.

- 
- 
- ½ dl majoneesia
  - 1 rkl tilliä hienonnettuna
  - 1 rkl ruohosipulia hienonnettuna
  - 1 rkl punasipulia hienonnettuna
  - ½ tl sinappia
  - suolaa
  - mustapippuria
  - 200 g isoja katkarapuja tai kuorittuja ravunpyrstöjä
  - 4 siivua vaaleaa paahtoleipää

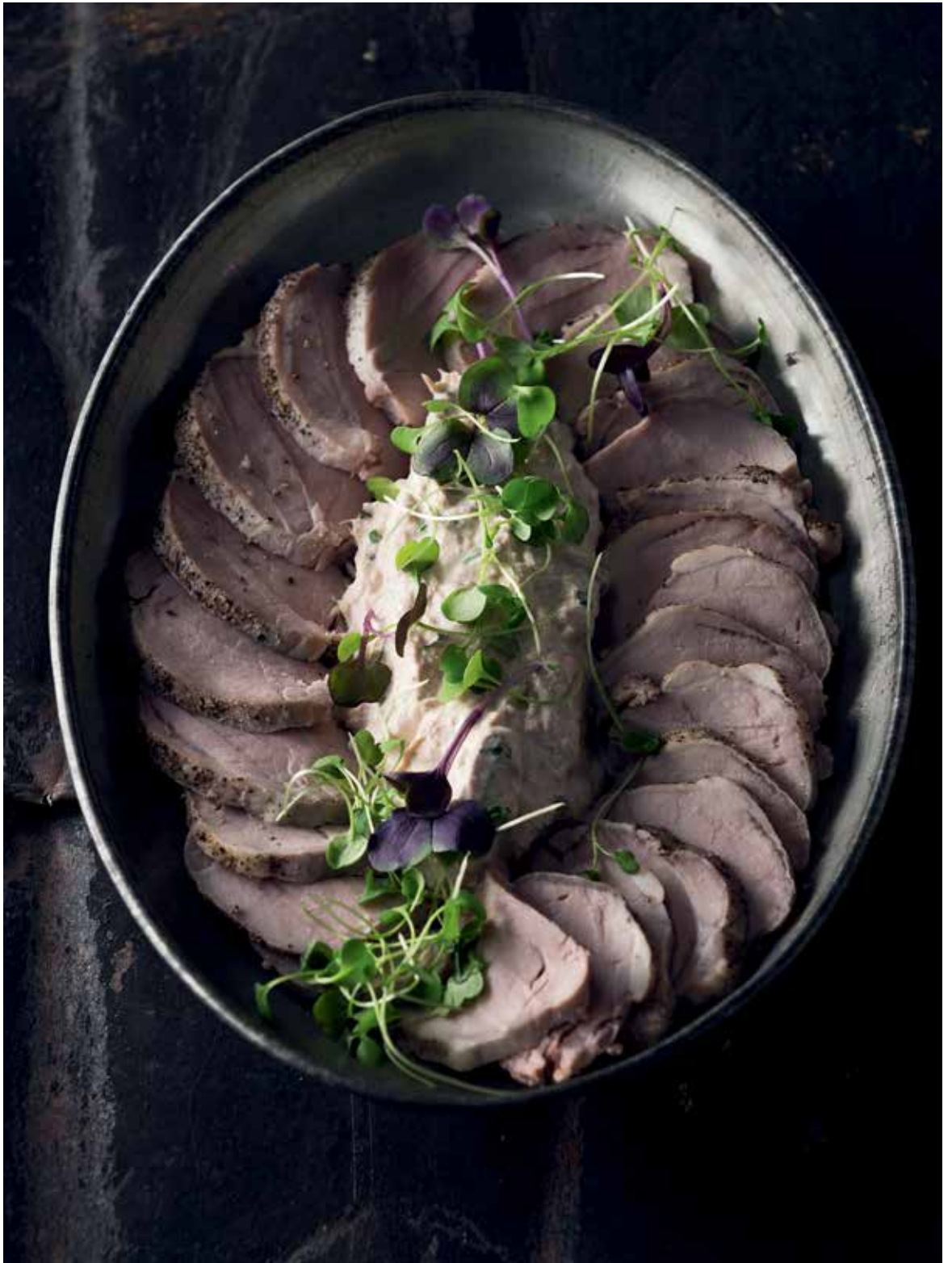
## KORISTEESI

---

---

- mätiä
- yrttejä





# VITELLO TONNATO POSSUSTA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

## POSSU

---

- 500 g porsaan sisäfileetä
- 2 tl suolaa
- 1/3 tl mustapippuria
- 25 g voita
- 20 lehteä tuoretta salviaa

## TONNIKALAKASTIKE

---

- 1 tlk (180 g) tonnikalaa öljyssä
- 1½ dl majoneesia
- 2 rkl kapriksia
- 2 rkl persiljaa, hienonnettuna
- suolaa
- mustapippuria

## KORISTEEKSI

---

- yrttejä

Vasikan lihaa tonnikalan kera on Italian Piemonten alueen ruokaklassikko ja herkullinen alkuruoka.

Vasikkaa on vaikea saada käsiinsä Suomen kaupoista, joten tein reseptin possun sisäfileestä, jota meillä on totuttu käyttämään. Vaikka lihan maku on eri, tämä on mainio alkuruoka vähän vaativimmillekin vieraille.

## POSSU

Kuivaa lihan pinta ja mausta se suolalla ja pippurilla. Sulata voi pannussa ja paista lihaa siinä hetki. Kun lihan pinnat ovat paistuneet kiinni, nosta liha uunivuokaan ja painele salvia-lehdet päälle.

Kypsennä lihaa uunissa 100 asteessa, kunnes sisälämpötila on 68 astetta. Nosta kypsä liha pois uunivuoasta ja anna jäähtyä viileäksi.

Leikkaa jäähtynyt liha ohuen ohuiksi siivuiksi ja tarjoa tonnikalakastikkeen kanssa.

## TONNIKALAKASTIKE

Valuta tonnikalan öljy pois ja yhdistä sen jälkeen kaikki ainekset hyvin keskenään. Tarkista maku ja tarjoa porsaan kanssa.

## Ψ VINKKI

Voit myös keittää lihan valkoviinillä maustetussa lihaliemessä. Mausta liemi laakerinlehdillä, neilikoilla, sipuleilla ja valkopippurilla.





# ANKKA

Rakastan ranskalaista keittiötä, ja siksi haluan tuoda tämän pomminvarman ohjeen myös jokaisen kotikokkaajan tietoisuuteen. Harva nimittäin tietää, että ihan tavallisessa supermarketissa myydään valmista ankkaconfitia säilykeosastolla, ja vieläpä varsin edulliseen hintaan. Jos et löydä omasta ruokakaupastasi tätä mureaa herkkua, niin sitä saa tilata myös suoraan kotiin toimitettuna osoitteesta [www.delideli.fi](http://www.delideli.fi).

*Confit* on ranskaa ja tarkoittaa rasvassa kypsennettyä. Ankankoivet siis maustetaan, upotetaan ankanrasvaan ja haudutetaan mureen kypsäksi. Sen jälkeen ne jäädytetään ja jätetään maustumaan rasvaan. Avaamaton säilyketölkki säilyy muutaman vuoden huoneenlämmössä, joten minulla on niitä aina muutama hätävarana, jos muuta ruokaa ei ole. Ei muuta kuin tölkki auki ja koivet pellille.

Toinen muoto, jossa ankkaa on meillä saatavilla, ovat ankanrinnat. Niitä löytyy melko hyvin kauppojen pakastealtaista. Ankanrinta tarjoillaan aina roseena, eli sen valmistaminen on melkein päinvastaista confit-menelmälle. Ankanrintojen kanssa rima on jo hieman korkeammalla ja lasi pinot noiria saattaa maistua ruokaa tehdessä, mutta kannattaa kokeilla rohkeasti!



# ANKANKOIPICONFIT JA PORTVIINIKASTIKE

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

## ANKANKOIPICONFIT

Valuta kattilaan reilusti kuumaa vettä. Nosta säilykepurkki veteen niin, että se peittyy kokonaan. Anna purkin olla vedessä 15 minuuttia. Nosta purkki pois lämpimästä vedestä ja avaa varoen, ettei sulanut rasva roisku.

Nosta ankankoivet talouspaperin päälle ja kuivaa ylimääräinen rasva pois. Paista nahka rapeaksi paistinpannalla ja nosta koivet uunipellille leivinpaperin päälle. Lämmitä kiertoilmuunissa 100 asteessa 15–20 minuuttia, kunnes liha on sisältäkin lämmintä.

Tarjoja lisäkkeenä keitetyjä mustia linssejä, kasviskuutioita tai perunapyreetä.

## PORTVIINIKASTIKE

Kuumenna pieni kattila kuumaksi ja kaada portviini kattilaan. Anna kiehua, kunnes nesteestä on haihtunut 1 dl.

Lisää valmis punaviinikastike ja keitä kastiketta hiljalleen poreillen 20–30 minuutin ajan, riippuen kattilan koosta ja kiehumisen voimakkuudesta.

Tarkista maku ja kaada kuumana ankankoiville.

## ANKANKOIPICONFIT

---

- 1 säilykepurkki (1 250g) ankankoipia

## PORTVIINIKASTIKE

---

- 3 dl portviiniä
- 2 dl valmista punaviinikastiketta (esim. HK:n)

## Ψ VINKKI

Kun laitat säilyketölkin kuumaan veteen 15 minuutin ajaksi, saat nostettua koivet pois ehjinä purkista. Kylminä ne murtuvat kovaan rasvaan.





# ANKANRINTAA HOISINKASTIKKEELLA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

Tee kylmään tai kohmeiseen ankanrasvaan ristikkäiset viillot veitsellä ja laita fileet kylmään paistinpannuun rasvapuoli alaspäin. Kuumenna hiljalleen. Ripottele suola lihapuolella ja anna maustua rauhassa.

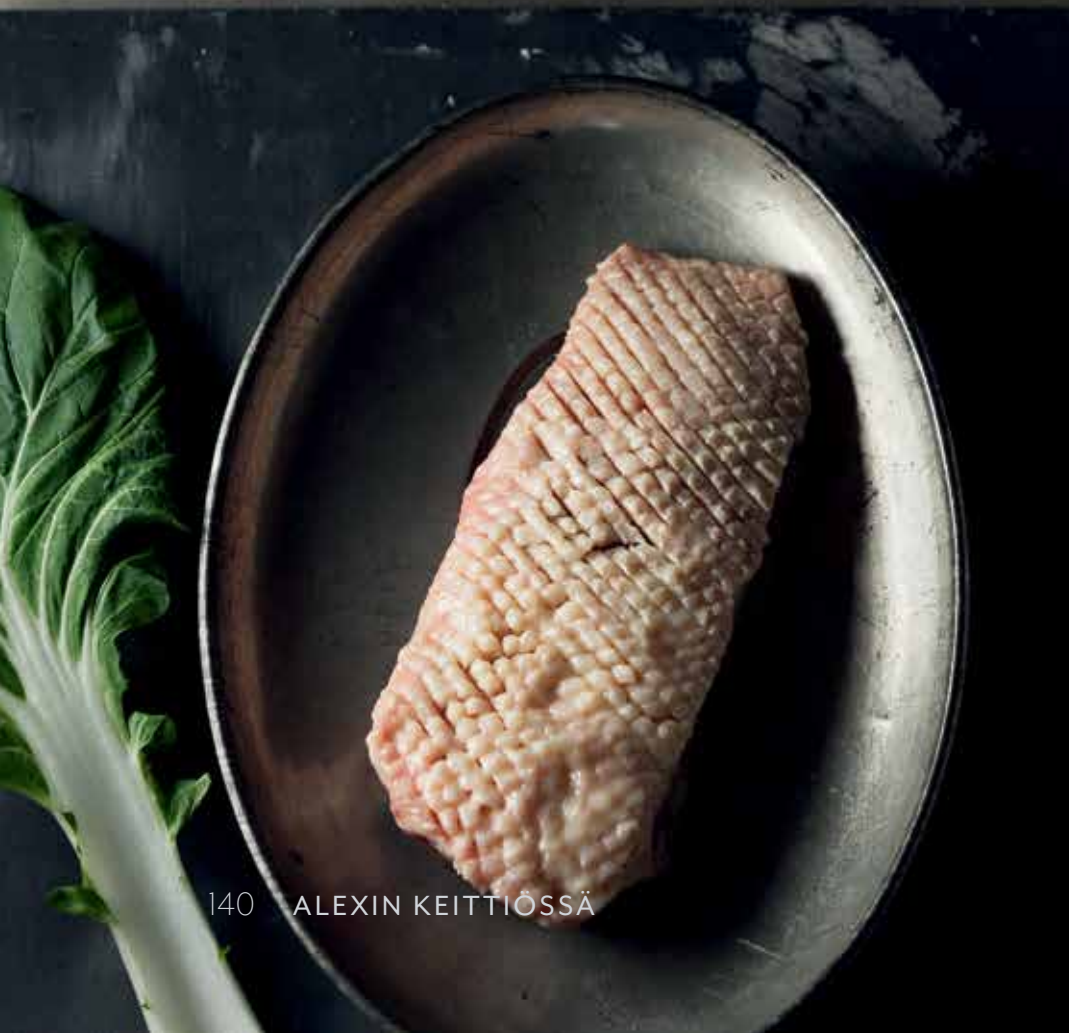
Lusikoi sulanutta rasvaa pois pannulta koko paistamisen ajan, jotta saat rapean pinnan rasvapuolelle. Käännä fileet lopuksi ja ota nopea väri lihan pintaan. Nosta lihat uunivuokaan ja sivele hoisinkastiketta niiden päälle kauttaaltaan.

Kypsennä uunissa 120 asteessa, kunnes sisälämpötila on 52 astetta. Nosta liha pois uunivuokaan ja anna vetäytyä hetki folion alla. Pidä paistomittari koko ajan lihassa kiinni ja varmista, ettei sisälämpötila nouse yli 56 asteen.

Leikkaa lihasta vetäytymisen jälkeen ohuita siivuja ja tarjoa paksoipaistoksen kanssa.

 KATSO VIDEO!

- 4 ankan rintafileetä
- 1½ tl suolaa
- 2 dl hoisinkastiketta



# LÄMMIN PAKSOIPAISTOS

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

- 2 punasipulia
- ½ purjosipulia
- 100 g sokeriherneitä
- 50 g siitakesieniä
- 6 retiisiä
- 1 dl seesamiöljyä
- 500 g paksoita eli pinaattikiinankaalia
- Ketjap Manis -kastiketta

Leikkaa punasipulit, purjo ja sokeriherneet ohuen ohuiksi suikaleiksi ja puolita sienet ja retiisit. Vokkaa kasvikset nopeasti pannulla rapean kypsiksi seesamiöljyssä. Lisää lopuksi paksoit ja paista hetki, kunnes ne pehmenevät.

Lisää makusi mukaan Ketjap Manis -kastiketta ja tarjoile ankanrinnan seurana.











# KARITSASALTIMBOCCA

OHJE 4:LLE | ⌚ 90 MIN

Italiassa saltimbocca alla romanaa valmistetaan perinteisesti vasikan fileestä ja haudutetaan valkoviinin kanssa. Karitsasta valmistettu saltimbocca on kuitenkin minun suosikkini. Salviaa ja parmankinkkuun voi kääriä myös kanaa, kalaa ja possuakin, joten käytä luovuutta kun kokkailet tätä pääruokaa. Salvian aromi, kinkun suolaisuus ja karitsan mureus vievät kielen mennessään.

Ole tarkkana lihan kypsentämisen kanssa, ettei siitä tule ylikypsää!

- 
- 4 karitsan ulkofileetä
  - suolaa
  - mustapippuria
  - 8 oksaa tuoretta salviaa
  - 6 siivua Pirkka parhaat parmankinkkua

---

Mausta huoneenlämpöiset ulkofileet suolalla ja pippurilla. Asettele salvian lehtiä fileiden pinnalle.

Nosta lihat vastakkain, kääri kinkunsiivut ympärille ja paista nopeasti kaunis väri pintaan paistinpannulla. Aseta paistomittari fileen keskiosaan, nosta uunivuokaan ja kypsennä uunissa 120 asteessa, kunnes sisälämpötila on 53–54 astetta.

Nosta liha pois uunivuoasta ja anna vetäytyä hetki. Huolehdi, ettei sisälämpötila nouse vetäytymisen aikana yli 56 asteen.

Leikkaa lämpimät fileet annospaloiksi ja tarjoile lisäkkeiden kanssa.

 **KATSO VIDEO!**













# DRY AGED BEEF

Naudanliha tarvitsee riiputusta ja raakakypsytystä, jotta siitä tulee mureaa. Raakakypsytyks on vanhin lihankypsytysmenetelmä, ja se vaatii paljon aikaa. Lihaa riiputetaan tarkkaan säädelyssä lämpötilassa, ilmankosteudessa ja ilmanlaadussa tietty aika.

Dry aging on perinteinen menetelmä tehdä mureaa ja erittäin maukasta lihaa. Siinä raakakypsytyks tapahtuu kuivassa kypsytykskaapissa. Kuivariiputuksessa lihan maku tiivistyy ja sen paino laskee hieman. Liha saa rauhassa kypsyä sen sijaan, että se olisi tiiviissä muovipussissa. Lopputuloksena saadaan lihaa, jossa on jäljittelemättömän intensiivinen aromi ja rakenne, joilla ei ole mitään yhteistä ”normaalin” lihapalan kanssa. Ei siis mikään ihme, että dry aged -pihvi on asiantuntijoiden mielestä pihvien kuningas.

Dry aged -pihveihin käytetään ainoastaan huippulaatuista lihaa, sillä kypsennykseen tarvitaan sellaista raaka-ainetta, jossa on suuri, tasaisesti jakautunut rasvapitoisuus. Paras mehukkuuden ja maun yhdistelmä saavutetaan 21–29 päivän pituisella kypsytyksellä.

Mureutuskaapit ovat olleet tähän asti vain ravintoloiden omaisuutta, eikä ruokakaupassa kävijä ole päässyt herkkuja mistään ostamaan. K-Citymarket Iso Omenan kauppiaalla Toni Pokelalla on nyt ensimmäisenä dry aged -mureutuskaappi, josta asiakas voi itse valita ruhon osan ja ostaa siitä haluamansa kokoisen palan.

”Kysyntää on enemmän kuin mitä tällä hetkellä pystymme tarjoamaan. Kaappi on nyt ladattu täyteen lihaa kesän grillikautta varten, joten toivomme että kaikille halukkaille riittäisi”, sanoo kauppias Pokela.











# POSSUNKYLKI

OHJE 4:LLE | ⌚ 4 TUNTIA + MARINOINTI

Possunkylki kuuluu kesään ja grillaukseen. Kypsennän lihan aina jo edellisenä päivänä, ja grillaan sen rapeaksi, kun vieraat istuvat ruokapöydässä. Ainoa ongelma syntyy siitä, että liha tuppaa aina loppumaan kesken. Niin hyvää se kuulemma on.

Hiero kaikki mausteet porsaan kylkeen ja kääri liha tuorekelmuun tiiviisti. Nosta maustumaan jääkaappiin vähintään 3 tunniksi. Liha saa mieluusti marinoitua jopa yön yli.

Ota liha jääkaapista ja anna lämmetä huoneenlämmössä 2 tunnin ajan.

Poista kelmu, pyyhi enimmäkseen mausteet pinnalta ja paahda kuumalla pannulla lihan pintaan kaunis väri.

Nosta liha uunivuokaan ja kypsennä uunissa 170 asteessa 40 minuutin ajan. Peitä sitten vuoka foliolla ja jatka kypsentämistä uunissa 120 asteessa 3 tunnin ajan.

Nosta liha uunista ja anna jäähtyä folion alla rauhassa. Leikkaa lihasta ohuita viipaleita lautaselle. Valele päälle bbq-kastiketta tai paistolientä uunivuokan pohjalta. Halutessasi voit vielä paistaa viipaleille rapean pinnan grillissä.

- 1,5 kg porsaan kylkeä
- 2 dl fariinisokeria
- 2 rkl hienoa merisuolaa
- 1 rkl mustapippuria rouhittuna
- 1 tl sinapinsiemeniä
- 1 tl juustokuminaa
- oliiviöljyä paistamiseen
- bbq-kastiketta





# IBERICO SECRETO

Ibericon alueella vapaana kasvavat possut syövät paah-teisen auringon alla tammenterhoja, ja siksi niiden lihaa kehutaan mureaksi ja hieman pähkinäiseksi. Nämä mustajalkaiset niemimaan röhkijät tunnetaan ympäri maailmaa Iberico jamonista eli laadukkaasta ilmakei-västä kinkusta.

Iberico secreto on nimensä mukaisesti Espanjan niemi-maan salaisuus. Secreto leikataan possun lavan läheltä, vatsarasvan alla olevasta osasta, jota sano-taan Espanjassa marmoriosaksi. Siksi se sopii grilliin erinomaisesti.

Suomessa secretoa on saanut lähinnä vain ravintoloista, mutta hiljalleen sen kysynnän lisääntyessä yhä useammat kauppiaat ottavat sitä lihatiskiinsä. Aiemmin flanksteakit ovat loppuneet kaupoista, joten saa nähdä, riittääkö tätä salaisuutta kaikille suomalaisille grillaajille.







# POSSUN SECRETO

OHJE 4:LLE | ⌚ 60 MIN

Sekoita kaikki mausteet ja öljy keskenään ja hiero lihan pintaan. Anna maustua muutama tunti huoneenlämmössä ja grillaa mehukkaan kypsäksi. Lihan tulee olla mehevän punertavaa sisältä.

Älä paista ylikypsäksi, sillä silloin mehukkuus ja rasvaisuus häviävät!

## LISÄKKEET

Grillaa lisukkeeksi bimejä eli varsiparsakaaleja, kukkakaalia ja romanescoa. Voit tarjoilla lihan myös yrttisalaatin ja pähkinärouheen kanssa.

## POSSUN SECRETO

---

- 2 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria rouhittuna
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 tl chilijauhetta
- 1 tl fariinisokeria
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 kg Iberico-possun secretoa

## LISÄKKEET

---

- varsiparsakaaleja
- kukkakaalia
- romanescoa
- tuoreita chilejä







# CREMA CATALANA

OHJE 4-6:LLE | ⌚ 60 MIN

Vuosien aikana elämäni on tullut paljon uusia kavereita ja tuttavuuksia. Läheisimmät ja pitkäaikaisimmat ystävät tunnustaa kuitenkin siitä, että he tietävät tarkalleen, mikä on minun lempijälkiruokani. Kyllä – se on crème brûlée. Yksi kauneimmista äänistä on se, kun lusikka halkaisee ensimmäisen kerran kovettuneen sokerin ja pehmeä sisus alkaa valua lusikkaan.

Suuri yleisö tietää crème brûlée, joten paljastan nyt oman lempeni eli Katalonian version siitä. Crema catalana saa makunsa appelsiinista ja kanelista. Tämä jälkiruoka pitää tehdä muutama päivä aikaisemmin, jotta sen maku tiivistyy ja jälkiruokaelämys on täydellinen.

Pese appelsiini. Raasta kuori ja purista sen mehu.

Kaada mehu ja kuoriraaste kattilaan ja lisää kerma, maito, sokeri ja kanelitangot. Kiehauta seos, sekoita hyvin ja jätä hetkeksi jäähtymään huoneenlämpöön. Nosta sen jälkeen kannella peitetty kattila jääkaappiin vuorokaudeksi ja siivilöi seuraavana päivänä (24 tunnin kuluttua) seos sileäksi.

Riko keltuaisten rakenne kulhossa ja lisää ne seokseen. Sekoita hyvin, mutta älä vispaa, ettei pintaan nouse turhaa vaahtoa. Siivilöi seos mataliin annosvuokiin ja hyydytä uunissa 90–100 asteessa noin tunnin ajan, kunnes seos on kokonaan hyytynyt. Kypsennysaika riippuu astioiden koosta ja uunista, joten tarkkaile jälkiruokia välillä niitä kevyesti heiluttaen. Jäähdytä.

## POLTETTU SOKERI

Nosta astiat jääkaappiin kelmulla peitettynä vielä vuorokaudeksi maustumaan. Ripottele kylmien crema catalanien päälle ruokokidesokeria ja polta kaasupolttimella. Tarjoa välittömästi!

- 
- 1 appelsiini
  - 3 dl kuohukermaa
  - 3 dl maitoa
  - 1½ dl sokeria
  - 2 kanelitankoa
  - 8 keltuaista

## POLTETTU SOKERI

---

- 1 dl ruokosokeria











# MOJITO-JUUSTOKAKKU

OHJE 10:LLE | ⌚ 1 H + HYYTYMINEN 6 H

## POHJA

- 125 g voita
- 250 g Digestive-keksejä

## TÄYTE

- 2 limeä
- 2 liivatelehteä
- 2 dl kuohukermaa
- 1 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 250 g Pirkka mascarpone-tuorejuustoa
- 400 g rahkaa, limellä tai sitruunalla maustettua

## MOJITOKIILLE

- 2 liivatelehteä
- 1½ dl vettä
- 1½ dl sokeria
- 1 dl vaaleaa rommia
- 1½ dl mintunlehtiä
- muutama tippa vihreää elintarvikeväriä

## KORISTEESKI

- tuoreita mintunlehtiä
- valkosuklaata

Tässä on kesäjuhlien raikkain kakku, joka on superhelppo tehdä! Tämä resepti on kulkenut takataskussani jo vuosien ajan ja aina se kerää kiitosta vierailta. Keksipohjan rapeus, mascarponen pehmeys ja limen kirpeys toimivat ihanasti yhdessä.

## POHJA

Sulata voi. Murskaa keksit tehosekoittimessa hienoksi rouheeksi ja lisää niiden joukkoon voisula. Sekoita tasaiseksi ja painele leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuoran pohjalle.

## TÄYTE

Pese ja raasta limejen kuoret. Purista niiden mehut ja laita mehu kattilaan.

Laita liivatelehdet kylmään veteen. Vatkaa kerma ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi ja sekoita vahto mascarponen, rahkan ja limenkuoriraasteen kanssa kulhossa sekaisin.

Kiehauta kattilassa oleva limemehu ja lisää joukkoon puristetut liivateet. Kaada liivateseos täytteen joukkoon ohuena nauhana. Sekoita tasaiseksi ja lusikoi täyte pohjan päälle.

Anna hyytyä jääkaapissa 4 tunnin ajan tai pakastimessa 30 minuutin ajan.

## MOJITOKIILLE

Laita liivatelehdet kylmään veteen 20 minuutiksi.

Keitä sillä aikaa vettä, sokeria, rommia ja mintunlehtiä niin kauan, että jäljellä on 2½ dl nestettä. Siivilöi mintunlehdet pois ja lisää joukkoon elintarvikeväriä sekä kuivaksi puristetut liivatelehdet. Anna jäähtyä hetki ja kaada kiille hyytyneen kakun pinnalle. Koristele tuoreilla mintunlehdillä ja sulatetulla valkosuklaalla.

# GLUTEENITON TUMMASUKLAAKAKKU

OHJE 6–8:LLE

Gluteenittomia reseptejä kysellään yhä enemmän ja enemmän meiltä kokeilta. Tämä ohje sopii kaikille niille, jotka eivät halua pölyttää jauhoja keittiössään. Mudcaken tyyppinen kakku valmistuu suklaasta, voista, sokerista ja munista.

Varoituksen sana – kakku vie kielen mennessään!

- 
- 200 g tummaa suklaata
  - 130 g voita
  - 2 + 1 dl sokeria
  - 0,8 dl vettä
  - 3 kananmunaa

Sulata tumma suklaa ja voi kattilassa tai mikrossa.

Kaada kattilaan sokeri (2 dl) ja vesi. Keitä 106-asteiseksi siirapiksi.

Vatkaa kananmunat ja loput sokerista (1 dl) kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä vaahto ja siirappi suklaaseokseen hellästi sekoittaen.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun pieneen uunivuokaan (20 x 25 cm). Peitä foliolla ja nosta toiseen, isompaan uunivuokaan, jossa on pohjalla vettä muutaman sentin verran.

Kypsennä uunissa vesihauteessa 150 asteessa 1 tunnin ajan.

Nosta lämmin kakku pois vuoasta, anna jäähtyä ja tarjoile huoneenlämpöisenä.





# SUKLAAFONDANT

OHJE 6–8 FONDANTIA

Tummaa suklaata, paahdettua valkosuklaata, vaniljajäätelöä ja raparperia. Jos tällä yhdistelmällä et sulata rakkaasi sydäntä, niin millä sitten?

## SUKLAAFONDANT

Vaahdota munat ja sokeri keskenään kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon.

Sulata voi ja suklaa kattilassa tai mikrossa ja lisää taikinaan hellästi nostellen.

Voitele foliomuotit tai esimerkiksi pienet kahvikupit voisulalla tai rypsiöljyllä. Kaada taikina muotteihin. Kypsennä uunissa 180 asteessa 8–12 minuuttia, riippuen muottien koosta.

Nosta valmiit fondantit uunista, anna jäähtyä 1 minuutin ajan ja nosta lautaselle. Tarjoa raparperin, jäätelön ja paahdetun valkosuklaan kanssa.

## PAAHDETTU VALKOSUKLAA

Nosta valkosuklaa leivinpaperin päälle ja paahda uunissa 120 asteessa tunnin ajan. Anna jäähtyä huoneenlämmössä ja raasta jälkiruokien päälle.

## Ψ VINKKI

Fondantin tulee olla sisältä valuvan löysää, joten älä kypsennä sitä liikaa. Tee mieluummin muutama ylimääräinen ja testaa kypsyyden paiston aikana. Uunit sekä muotit ovat hieman erilaisia, joten on vaikea antaa täsmälleen oikeaa aikaa. Testaamalla se selviää.

## SUKLAAFONDANT

- 4 kananmunaa
- 250 g sokeria
- ½ rkl leivinjauhetta
- 1 dl vehnä jauhoja
- 250 g voita
- 250 g tummaa suklaata

## PAAHDETTU VALKOSUKLAA

- 100 g Pirkka valkosuklaata

## LISÄKSI

- vaniljajäätelöä
- raparperia ohuina suikaleina









VALOKUVAUS



## SYÖTÄVÄN HYVÄN NÄKÖISTÄ

Jos tekee kauniin annoksen, siitä tekee usein mieli ottaa myös kuva. Niinpä pyysin luottokuvaajaani Krisseä jakamaan omat parhaat vinkkinsä kaikille tämän kirjan lukijoille.

”Kun aloitin urani 30 vuotta sitten, ruoan kuvaaminen oli täynnä kliinisyttä ja pieniä huijauksia. Rekvisiitat ja annokset olivat muovisen sliipattuja ja ruoka oli tehty milloin mistäkin syötäväksi kelpaamattomasta. Salamavalon kanssa kikkailtiin loputtomasti, ja lopputulos oli usein huiman kaukana herkullisuudesta.

Nykyään ruoan tarinaa kerrotaan paljon rehellisemmin ja rennommin. Tunnelma syntyy pienistä epätäydellisyyksistä ja persoonallisista rekvisiitoista. Revennyt ja ruskeaksi paistunut leivinpaperi, lautaselta pudonnet yrtit, rispaantunut liinanreuna ja sinne tänne rouhittu pippuri antavat elämänmakua ja herkullista rosoisuutta. Krouvi lankkupöytä ja monenkirjavat kirpputoriastiat korostavat ruoan persoonaa ja tuhtia tunnelmaa. Pieni, selkeä ja rennosti aseteltu annos, roiskaisu kastiketta ja sipaisu öljyä. Maaginen, pyyhkivä valo hoitaa viimeisen silauksen ja tekee mieleenpainuvan ja palkitsevan kuvan.”

Krisse







On yleistä nähdä kuva suoraan tietokoneen ruudulla.

## VALO

Kuvan tunnelman ja taikuuden luo valo. Lempeä valo, aamun valo, illan hunajaisen lämmin valo, teknisen kova valo, pehmeästi pyyhkivä valo, metsikön läikikäs valo, pakkaspäivän sinertävä valo, auringonlaskun valo värin liukuessa puuterisen punaisesta pastellisen siniseen... Valo on aina kuvan sydän.

Ruokaa kuvattaessa on viisainta unohtaa kameran oma salamavalo. Valo, joka osuu ruokaan kameran suunnasta, latistaa annoksen. Salamavalo suorastaan nitistää kaiken herkullisuuden.

Kaunein valo ruoan kuvaamiseen on pehmeä luonnonvalo. Ammattikuvaajat käyttävät usein myös salamavaloja, mutta silloinkin yleensä simuloimassa luonnonvaloa.

Valolla on kolme ominaisuutta, joiden hallitseminen luo kuvaan halutun tunnelman: valon suunta, laatu ja sävy.

Valon tulisi tulla annoksen sivusta tai takaa. Silloin valo korostaa ruoan muotoja ja tekstuureja, ja annoksen kolmiulotteisuus korostuu. Hieman takaviistosta pyyhkien osuva valo luo myös herkullisia kiiltoja ruoan pintoihin.

Valon laatu tarkoittaa sen kovuutta tai pehmeyttä. Se määrittää, millaisen varjon ja kontrastin valo luo. Ruoka rakastaa pehmeää valoa, jolla kuitenkin on selkeä suunta. Silloin varjot ovat lempeitä ja pehmeäreunaisia.

Valon sävy eli väri vaihtelee vuodenaikojen ja päivän hetkien mukaan. Ihmissilmä sopeutuu helposti eri sävyihin, mutta kamera näkee voimakkaasti valon värien vaihtelut. On tärkeää, että kuvaan osuu vain yhdensävyistä valoa. Kun kuvataan päivänvalossa, pitää sammuttaa kaikki muut valonlähteet ja säätää kameran valkotasapaino-asetus mahdollisimman neutraaliksi.



Läheltä tuleva pehmeä ikkunan valo toimii erinomaisesti ruokakuvauksessa. Ruoalla, kuten ihmiselläkin, on aina hyvä puoli eli se paras mahdollinen kuvakulma. Kokeile monia kulmia, jotta löydät parhaan.



Annokselle annetaan viimeinen silaus juuri ennen lopullista otosta, mutta kuva kannattaa aina sommitella ennen annoksen tekemistä. Mikäli sommitelman pohdinta alkaa vasta ruoan valmistuttua, herkullisin hetki on auttamattomasti ohi. Pitkään odottaessaan ruoka kuivuu, valuu, sulaa tai vaikka kaatuu. Ruoka on ihmistä kärsimättömämpi kuvattava.



Hyvissä valo-olosuhteissa voi myös kuvata käsivaralta.



Ruokakuvan tähti on aina itse ruoka. Kaikki muu kuvassa – tekstiilit, astiat, aterimet ja taustat – ovat tukemassa ruoan tunnelmaa ja herkullisuutta. Kuluneet astiat antavat luonnetta ja lumoa ruokakuvaan.



## KUVAUSPAIKKA JA VÄLINEET

Kuvauspaikka on hyvä rakentaa noin metrin tai parin päähän ikkunasta. Jos aurinko paistaa ikkunasta suoraan kuvaan tai valon olemus tuntuu muuten liian kovalta, sitä voi pehmentää valoverholla tai muulla valoa läpäisevällä materiaalilla. Valon kontrastia voi myös vähentää asettamalla pienen valkoisen pahvin ikkunaa vastapäätä heijastamaan valoa kuvan varjoihin. Varjon puolelle voi myös asettaa mustan pahvin, mikä entisestään syventää varjojen sävyä ja lisää kuvan dramaattisuutta.

Jos luonnonvaloa ei ole, esimerkiksi valoteholtaan hyvä lukulamppu soveltuu valonlähteeksi. Sitä tulee käyttää esimerkiksi niin, että valo osoittaa kohti valkoista seinää ja heijastuu siitä pehmeästi ruoka-annokseen. Tällainen epäsuora valo on pehmeää ja selkeästä suunnasta tulevaa. Silloinkin on tärkeää, ettei muita valonlähteitä ole sekoittamassa ruokaan osuvaa valoa.

Oikeanlaisessa valossa pokkarit ja kännykät kuvaavat yllättävän hyviä ruokakuvia, mutta niiden kanssa kuvaajalla ei ole teknistä kontrollia kuvasta. Niinpä vaativampi ruokakuvaus on välineurheilua. Järjestelmäkamera antaa mahdollisuuden kontrolloida kuvaa ja luoda toivottuja tunnelmia. Ruokakuvauksessa tärkeimpiä tehokeinoja on pienen syvyyserävyuden käyttö. Huomio hakeutuu kuvan tähteen, eli ruokaan, ja kaikki muu kuvassa tippuu epäteräväksi.

Kamerassa tärkeintä on hyvä objektiivi, joka määrittää kuvan laatua enemmän kuin esimerkiksi pikselien lukumäärä. Jo hyvänlaatuisen zoom-objektiivin ja makro-ominaisuus antavat erinomaiset mahdollisuudet.

Kunnon jalusta on melkein yhtä tärkeä kuin kamera. Vallitsevan valon käyttö vaatii aina pidemmän suljinajan, joten jalustan käyttö on välttämätöntä, jotta kuva on terävä. Lisäksi jalustan käyttö vapauttaa kädet sommittelemaan ja keskittymään ruoan viimeistelemiseen.





Studiossani on hyllykaupalla vuosien saatossa kertyneitä astioita. Jokaisen projektin aluksi kerään valmiiksi pinoitain astioita, jotka auttavat kuvaustiimiä löytämään oikean tunnelman.

Ammattimaisen ruokakuvan teko on aina ryhmätyötä. Kuvasalustaa valmistamassa stailistini Kaisa.



Erilaiset taustalevyt luovat kehyksen annokselle.

# HAKEMISTOT

## Aakkosellinen hakemisto

- ahven, paistettu – 115  
ankankoipiconfit ja portviinikastike – 138  
ankanrintaa hoisinkastikkeella – 140  
artisokkasipsit – 94  
avokadopyree – 63  
chilipasta – 38  
crema catalana – 158  
fenkolisalaatti – 86  
flatbread ja paistettua lampaanlihaa – 41  
fried rice with chicken – 33  
gambas pil pil – 108  
gluteeniton tummasuklaakakku – 162  
grillattu persikkasalaatti & vadelmavinaigrette – 61  
grillattua tofua ja tofukreemiä – 90  
grillatut kanaleivät – 28  
herkkusienet, marinoidut – 58  
hernesalaatti – 115  
hiilostettua nieriää ja rapuvaahtoa – 128  
hollandaisekastike – 88  
härkätataki, japanilainen – 96  
japanilainen härkätataki – 96  
kanaleivät, grillatut – 28  
kanasataysalaatti – 51  
karitsasaltimbocca – 144  
karitsatartar ja pehmenettyä punasipulia – 110  
kesäkurpitsa-porkkanaspagetti – 30  
kinuski – 76  
korianterilla maustettu kukkakaaliriisi – 43  
kuha, maissilastuilla kuorrutettu – 120  
kukkakaalikeittoa ja lohimossea – 75  
kukkakaaliriisi, korianterilla maustettu – 43  
kurkkusalaatti, thaimaalainen – 64  
lohi, soijamarinoitu – 119  
lohimosse – 75  
lohipastrami, fenkolisalaattia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä – 86  
lohi, sokerisuolattu ja pintapaahdettu – 100  
lämmin paksoipaistos – 141  
maa-artisokkakeitto, paahdettu – 92  
maa-artisokkasipsit – 94  
maailman paras pannukakku – 68  
maissilastuilla kuorrutettua kuhaa – 120  
marinoidut herkkusienet – 58  
marinoidut tomaatit – 56  
marjat ja kinuskiä – 76  
mojito-juustokakku – 161  
mozzarella, rucola ja suolapähkinöitä – 48  
mummonkurkku – 104  
munakas omassa kuoreessaan – 112  
nieriä, hiilostettu – 128  
oliivimulta – 88  
paahdettu maa-artisokkakeitto – 92  
paistettua ahventa ja hernesalaattia – 115  
paksoipaistos, lämmin – 141  
pannukakku, maailman paras – 68  
papaijasalaatti – 47  
papatortilla ja avokadopyree – 63  
parmankinkkupasta – 34  
parsatagliatellea hollandaisekastikkeella ja oliivimultaa – 88  
pehmenetty punasipuli – 110  
persikkasalaatti, grillattu pikkelöidyt sinapinsiemenet – 86  
pinaattisalaatti – 52  
portviinikastike – 138  
possun secreto – 156  
possunkylki – 152  
pähkinävoi – 104  
rapukastike – 126  
rapukeitto ja rapukastike – 126  
rapuleivät – 132  
rapuvahto – 128  
saltimbocca, karitsa- – 144  
siikaa suolakuoressa – 124  
sipsit, artisokka- – 94  
soijamarinoitua lohta – 119  
sokerisuolattua ja pintapaahdettua lohta – 100  
suklaafondant – 164  
suklaakakku, tumma gluteeniton 162  
tartar, karitsa- 110  
thaimaalainen kurkkusalaatti – 64  
tofukreemi – 90  
tomaatit, marinoidut – 56  
vadelmavinaigrette – 61  
vadelmavispipuuroa, marenkia ja lämmintä maitovaahtoa – 70  
varhaisperunaa, mummon-kurkkua ja pähkinävoita – 104  
vitello tonnato possusta – 135

# Ruokalajihakemisto

## Salaatit

- fenkolisalaatti – 86
- grillattu persikkasalaatti & vadelmavinaigrette – 61
- hernesalaatti – 115
- kanasataysalaatti – 51
- marinoidut tomaatit – 56
- papajiasalaatti – 47
- pinaattisalaatti – 52
- thaimaalainen kurkkusalaatti – 64

## Pastat

- chilipasta – 38
- parmankinkkupasta – 34

## Leivät

- flatbread ja paistettua lampaanlihaa – 41
- grillatut kanaleivät – 28
- rapuleivät – 132

## Keitot

- kukkakaalikeittoa ja lohimoussea – 75
- paahdettu maa-artisokkakeitto – 92
- rapukeitto ja rapukastike – 126

## Alkupalat ja lisukkeet

- artisokkasipsit – 94
- avokadopyree – 63
- lohimousse – 75 –
- marinoidut herkkusienet – 58
- mozzarella, rucolaa ja suolapähkinöitä – 48
- mummonkurkku – 104
- munakas omassa kuorensaan – 112
- pikkelöidyt sinapinsiemenet – 86

## Liha- ja kanaruoat

- ankankoipiconfit ja portviinikastike – 138
- ankanrintaa hoisinkastikkeella – 140
- fried rice with chicken – 33
- japanilainen härkätataki – 96
- karitsasaltimbocca – 144
- karitsatartar ja pehmenettyä punasipulia – 110
- possunkylki – 152
- possun secreto – 156
- vitello tonnato possusta – 135

## Kalaruoat ja merenelävät

- gambas pil pil – 108
- hiillostettua nierää ja rapuvaahtoa – 128
- lohipastrami, fenkolisalaattia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä – 86
- maissilastuilla kuorutettua kuhaa – 120
- paistettua ahventa ja hernesalaattia – 115
- rapukeitto ja rapukastike – 126
- rapuleivät – 132
- siikaa suolakuoressa – 124
- soijamarinoitua lohta – 119
- sokerisuolattua ja pintapaahdettua lohta – 100

## Kasvisruoat

- grillattua tofua ja tofukreemiä – 90
- kesäkurpitsa-porkkanaspagetti – 30
- korianterilla maustettu kukkakaaliriisi – 43
- lämmin paksoipaistos – 141
- paputortilla ja avokadopyree – 63
- parsatagliatellea hollandaise-kastikkeella ja oliivimultaa – 88
- varhaisperunaa, mummon-kurkkua ja pähkinävoita – 104

## Jälkiruoat

- crema catalana – 158
- gluteeniton tummasuklaakakku – 162
- maailman paras pannukakku – 68
- marjat ja kinuskia – 76
- mojito-juustokakku – 161
- suklaafondant – 164
- vadelmavispipuuroa, marenkia ja lämmintä maitovaahtoa – 70



# KIITOKSET

Esikoisen syntymä on jännittävä hetki ja jokaiselle vanhemmalle varmasti ikimuistoinen.

Yhdeksään kuukauteen on liittynyt niin paljon odotuksia, valmisteluja, tunteiden vuoristorataa ja myös pientä pelkoa siitä, miten se pikkuinen nyt pärjää tässä maailmassa.

Esikoiskirjaa on vähän huono verrata lapsen saantiin, mutta samanlaisen odotusajan koin tämän yhdeksän kuukauden aikana. Tuleeko tästä sellainen kuin toivoin, näyttääkö kirja tekijältään, toimivatko kaikki reseptit ja miten kirja otetaan vastaan lukijoiden parissa?

Nyt se on vihdoin valmis, odotus on ohi ja pitelen uunituoretta esikoistani ylpeänä sylissäni, hymyillen.

Kaikki ne kuukaudet, viikot, päivät ja tunnit jotka tämän eteen olen työtä tehnyt, eivät enää tunnu pahalta. Olen yhtä suurta kokemusta rikkaampi ja toivon, että kirjasta on apua niille, jotka haluavat oppia jotain uutta ruokakulttuurin saralla.

Paras palkinto minulle on se, että ihmiset saavat ahaa-elämyksiä, wau-elämyksiä ja maistuvampaa ruokaa omaan ruokapöytänsä.

Onnistunut projekti vaatii aina hyvän tiimin taakseen ja siksi onkin kiitoksen paikka.

Isoimman kiitoksen haluan antaa rakkaalle vaimolleni Kirsille, joka on tehnyt suurimman ja samalla näkymättömimmän taustatyön huolehtiessaan kaikesta siitä, mihin minulla ei ole jäänyt aikaa.

Arjessa, kiireen keskellä unohtuu liian usein sanat: ”Kiitos rakas, rakastan Sinua”.

Keittokirja ei olisi mitään ilman upeita kuvia ja siksi valitsin kuvaajaksi pitkäaikaisen ystävän, rautaisen ammattilaisen Kristiina Hemmingin Studio Fotonokasta.

Hän pursuaa intoa, iloa, hymyä ja energiaa joka ikinen päivä, satoi tai paistoi.

Suuri kiitos Krisse mahtavasta yhteistyöstä kanssasi. Sinä loit tunnelman tähän kirjaan.

Kiitos kuuluu myös tekstin tekijälle Emma Suomiselle, oikealle kädelleni keittiömestari Janne Sainiolle sekä videotuotannosta vastaavalle Jari Fagerlundille.

## YHTEISTYÖSSÄ MUKANA

Asiantuntijaryhmä: Tommi Kemppi, Lasse Liukkonen, Matti Kalttonen



MUOTOILIJJA  
**Leena Kouhia,**  
Raaka Rå