

Syksy 2016

Pirkanmaan Osuuskauppa
tarjoaa kauden parhaat

Reseptit

Ota mukaan.
Ole hyvä!



FOODIE.FI



PIRKANMAA



SYKSYN MONIPUOLINEN KATTAUS

Silakkapihvit	5
Skånen perunat	5
Lihamureke sienitäytteellä	7
Broiler kung po	9
Pikkupizzat 72 h pizzataikinasta	11
Pizzojen täyttäminen	15
Pizzojen paistaminen	17
Lammaskeitto	19
Rievä	21
Marjasmoothie	23
Nutella-Oreo suklaakakku	25



SILAKKAPIHVIT

1 kg	silakkafileitä
1 dl	hienonnettua tilliä
1 rasia	tuorejuustoa (200 g)
4 rkl	voita paistamiseen
	korppujauhoja leivitykseen
	suolaa ja valkopippuria maun mukaan



Leikkaa silakkafileistä saksilla selkäevät pois. Ripottele suola, pippuri ja tilli fileille. Jaa tuorejuusto puolelle fileistä ja nosta toiset fileet niiden päälle. Pyörittele korppujauhoissa. Paista voissa kypsiksi pannulla.

SKÅNEN PERUNAT

1 kg	kiinteitä perunoita
3	sipulia
3 rkl	voita
4 dl	kermaa
2 dl	täysmaitoa
1 dl	persiljaa
	suolaa ja mustapippuria maun mukaan

Kuori perunat ja leikkaa ne 1 ½ cm:n kuutioiksi. Hienonna sipulit. Kuullota perunoita ja sipulia voissa. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää kerma.

Hauduta miedolla lämmöllä, kunnes perunat ovat kypsiä. Sekoita välillä, ettei seos pala pohjaan. Lisää tarvittaessa maitoa. Tarkista maku. Koristele pilkotulla persiljalla.



Syksyinen
täyte kruunaa
murekkeen

LIHAMUREKE SIENITÄYTTEELLÄ

½ dl	korppujauhoja
1 dl	vettä
1	kananmuna
400 g	naudan jauhelihaa
	suolaa ja mustapippuria maun mukaan



Täyte:

5 dl	herkkusieniä, kanttarelleja tai suppilovahveroita
1	sipuli
1 rkl	voita
½ tl	kuivattua rosmariinia
	suolaa maun mukaan

Sekoita vesi, kananmuna, korppujauhot, jauheliha ja mausteet kulhossa.

Puhdista ja pilko sienet ja silppua sipuli. Paista sieniä kuivalla pannulla, kunnes kaikki neste on haihtunut. Lisää sipuli, voi ja rosmariini. Jatka paistamista muutaman minuutin ajan.

Muotoile jauhelihamassa suorakaiteeksi leivinpaperin päälle. Levitä täyte keskelle. Nostele jauhelihamassan reunat täytteen päälle. Nosta mureke uunivuokaan.

Paista 180 °C noin 30–40 minuuttia. Tarjoa esimerkiksi uunijuuresten ja perunasoseen kanssa.

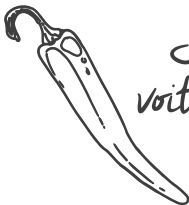


BROILER KUNG PO

400 g	broilerinfileettä
1	vihreä paprika
1	punainen paprika
1	keltainen paprika
100 g	herkkusieniä
100 g	cashew- tai maapähkinöitä
1–2	chiliä
1	kevätsipuli tai pala purjoa
1 ½ cm pala	tuoretta inkivääriä
1 rkl	limemehua
3 rkl	soijakastiketta
2 tl	seesamiöljyä (voi hyvin valmistaa ilmankin) öljyä paistamiseen suolaa maun mukaan

Pilko paprikat isoiksi kuutioiksi. Paloittele herkkusienet ja hienonna chili sekä kevätsipuli tai purjo. Raasta inkivääri. Paloittele broileri viipaleiksi. Kuumenna öljy, kypsennä broilerit ja ota pois pannulta.

Paista kasviksia ja pähkinöitä muutaman minuutin ajan. Lisää joukkoon broileri ja mausteet ja paista hetki. Mausta lopuksi seesamiöljyllä. Tarjoa kuumana basmati- tai jasmiiniriisin kera.



*Jos olet tulisen ystävä,
voit laittaa chiliä enemmän.*



PIZZAAN:
durum mufleta
olive oil
kurumana
sulan
sobera
mohamud
chiv
durum kumana brand
jish mude

PIKKUPIZZAT 72 TUNNIN PIZZATAIKINASTA

11 dl	durumjauhoa tai puolikarkeaa vehnä jauhoa
5 dl	kädenlämpöistä vettä
1 dl	oliiviöljyä
1 ps	kuivahiivaa
2 tl	sokeria
	suolaa maun mukaan (n. 2 tl)

Aloita sekoittamalla kuivat aineet keskenään. Sekoita tarvittavat nesteet ja kaada niistä suurin osa kuivien aineiden joukkoon. Vaivaa taikinaa käsin tai yleiskoneella. Lisää loput nesteet vaivaamisen aikana. Jatka taikinan työstämistä niin kauan, että se ei enää tartu sormiin tai kulhoon. Muodosta taikina tiukaksi palloksi.

Siirrä taikina isoon kulhoon ja lisää taikinan päälle vähän oliiviöljyä. Peitä kulho joko kannella tai kelmulla ja laita jääkaappiin kohoamaan. Pidä taikinaa jääkaapissa minimissään vuorokauden – parhaat tulokset syntyvät 48–72 tunnin nousemisen jälkeen.

Kohotuksen jälkeen jaa taikina 4–8 osaan. Painele taikinat tasaisiksi kiekkoiksi ja pyörittele ne palloiksi. Anna taikinapallojen levätä peitettyinä huoneenlämmössä noin puoli tuntia.





Lämmitä uuni 300 asteeseen tai niin kuumaksi kuin mahdollista. Laita myös pizzakivi uuniin tässä vaiheessa, jos sinulla on sellainen. Jos sinulla ei ole pizzakiveä, voit korvata sen kattilalla/valurautapadalla/paistinpannulla, joka kestää uunin. Aseta kattila/pata/pannu uuniin pohjapuoli ylöspäin kun laitat sen päälle. Pizzoista on hyvä leipoa tätä kikkaa käyttäessä pienempiä, jotta niitä olisi helpompi käsitellä lastan avulla.

Jauhota työtasosi. Aseta taikina jauhojen päälle ja työstä taikinaa käsilläsi. Jos taikina kutistuu aina kun yrität venyttää sitä, anna sen levätä muutama minuutti.

Kun olet saanut taikinasta mieleisesi, sivele reunat oliiviöljyllä. Tämä lisää makua ja auttaa tekemään reunoista kauniin väriset ilman että ne palavat.

Voit halutessasi säilyttää osan taikinasta myöhempää käyttöä varten jääkaapissa tiiviissä rasiassa. Taikina säilyy n. viikon verran. Taikinan voi myös pakastaa.



PIZZOJEN TÄYTTÄMINEN

1. Sääntö

Pizzan päälle käy muukin kuin tomaattikastike, esimerkiksi valkokastike tai pesto. Raguletto-tomaattikastike toimii mainiosti. Käytä kastiketta maltillisesti, jotta pohja pääsee kypsyään.

2. Sääntö

Käytä täytteitä vähemmän kuin olit ajatellut. Laadukkaita täytteitä käyttäessäsi et joudu korvaamaan laatua määrällä. Paljon nestettä sisältävät tuotteet kannattaa valuttaa.

3. Sääntö

Tuoreiden mozzarellapallojen ja mozzarellaraasteen yhdistelmä on hyvä, mutta kuivaa juustosta ylimääräiset nesteet pois. Laita juustoa reilusti.

*Jos käytät
pepperonia tai muuta
makkaraa, laita se
vasta viimeisenä
juuston päälle.*



Jäte-ehdotuksia:

Ilmakuivattu kinkku, rucola ja tuoremozzarella
Tonnikala, salami ja tuoremozzarella
Sinihomejuusto, saksanpähkinä ja tuoremozzarella
Vuohenjuusto, oliivi ja aurinkokuivattu tomaatti



PIZZOJEN PAISTAMINEN

Paista noin 10 minuuttia tai kunnes reunat ovat kauniin ruskeat. Kun otat pizzan pois uunista, anna sen levätä muutama minuutti.

Lisää paistamisen jälkeen tuoreet raaka-aineet. Esimerkiksi rucola, yrtit ja avokado tulee lisätä vasta uunista ulos tulon jälkeen.



Sadepäivän
lohturuokaa

LAMMASKEITTO

500–600 g lampaan putkiluupaistia tai vastaavaa

1 l vettä

2 porkkanaa

1 palsternakka

¼ valkokaalia

½ purjo

1 sipuli

pala selleriä

voita paistamiseen

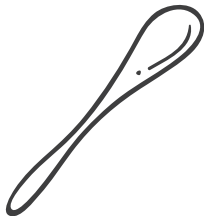
2 laakerinlehteä

2 oksaa tuoretta timjamia

suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita lampaan putkiluupaisti kattilaan kylmään veteen. Kiehauta ja kuori pinnalle kerääntyvä vaahto. Pilko sipuli ja selleri ja lisää ne keittoon. Mausta timjamilla, suolalla ja pippurilla. Keitä hiljalleen 3–4 tuntia. Jäähdytä, nosta liha talteen ja siivilöi liemi myöhempää käyttöä varten.

Kuutioi liha. Suikaloi porkkana, palsternakka, kaali ja purjo, ja kuullota niitä kevyesti voissa. Lisää lammasliemi ja lihakuutiot. Lisää myös kaikki mausteet, kiehauta ja anna hautua hetki. Tarkista maku ja tarjoile.





RIEVÄ

2 ½ dl	maitoa
2 ½ dl	vettä
50 g	hiivaa
2 tl	suolaa
5 dl	ohrajauhoja
4 dl	vehnäjauhoja

Sekoita aineet ja kohota löysää taikinaa 30 minuuttia liinan alla. Jaa taikina kahteen osaan ja vaivaa taikina jauhotetuin käsin kiekoksi. Valmis kiekko saa kohota 30 minuuttia uunipellillä leivinpaperin päällä. Ylimääräiset ilmat otetaan rievästä pois pistelemällä reikiä taikinaan.

Paista uunissa 250 °C 15–20 minuuttia. Rievä on kypsä, kun se kumisee pohjasta.

*Rievä on parhaimmillaan
tuoreena aidon voin kanssa.*

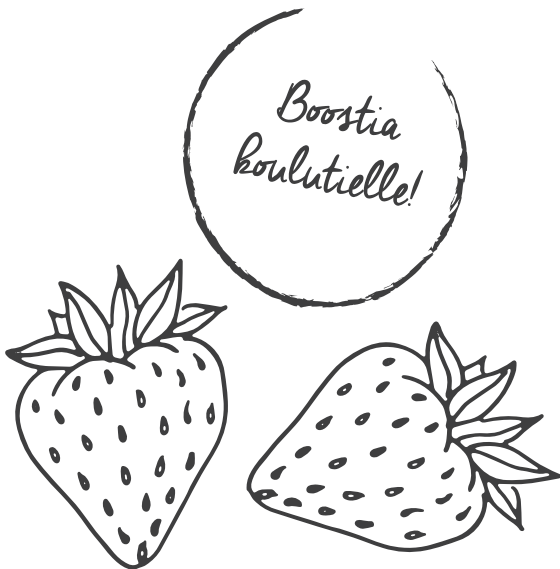




MARJASMOOTHIE

1 dl	mustikoita (tuore tai pakaste)
1 dl	viinimarjoja (tuore tai pakaste)
1 dl	mansikoita (tuore tai pakaste)
1	kypsä banaani (myös ylikypsät käyvät)
1 ½ dl	maustamatonta jogurttia
1 dl	appelsiinimehua
	hunajaa makusi mukaan

Sekoita raaka-aineet keskenään tehosekoittimessa ja nauti.





NUTELLA-OREO SUKLAAKAKKU

1 ¾ dl	vehnä jauhoja	Oreo-Nutella -täyte:	
½ dl	kaakaojauhetta	25	Oreo-keksiä
¾ tl	ruokasoodaa	8 dl	kuohukermaa
⅛ tl	suolaa	2 rkl	sokeria
2 dl	sokeria	1 rkl	vaniljasokeria
2 dl	ranskankermaa	5 rkl	Nutellaa
⅔ dl	ruokaöljyä		
1	iso muna	Tuoreita mansikoita koristeluun	
½ tl	vaniljasokeria	ja appelsiinimehua kostutukseen	

Voitele piirakkavuoka tai vuoraa vuoka leivinpaperilla. Sekoita jauhot, kaakaojauhe, ruokasooda ja suola isossa kulhossa. Vatkaa erillisessä kulhossa sokeri, ranskankerma, öljy, munat sekä vaniljasokeri.

Sekoita muna-sokeriseos kuiva-aineiden kanssa, kunnes massa on sileä. Kaada seos uunivuokaan ja paista 175 °C kunnes kypsä (noin 20–25 minuuttia). Anna kakkupohjan jäähtyä kunnolla ennen täyttöä.

Irrota varovasti kuudesta Oreo-keksistä kannet koristeiksi. Murskaa loput kekseistä täytteeseen.

Valmista täyte. Vatkaa kerma, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Lisää loppuvaiheessa Nutella. Kun Nutella on sekoittunut kunnolla, ota osa massasta pursotinpuussiin koristelua varten. Sekoita loppumassaan Oreo-keksimuru. Halkaise kakkupohja keskeltä. Kostuta kakkupohjaa appelsiinimehulla. Lisää Oreo-Nutella -täyte väliin.

Koristele pursottamalla Nutella-vaahtoa kakun päälle, Oreo-keksien kansilla sekä tuoreilla mansikoilla.



Moi,

mukavaa, että olet löytänyt syksyn reseptimme. Toivottavasti saat reseptivihon sivuilta inspiraatiota niin arjen ruokapöytään kuin viikonloppuherkutteluun.

Syksyyn kuuluvat keitot ja kotoiset klassikkoruokat, mutta jotain uutta ja erilaistakin kannattaa kokeilla. Alusta asti itse tehdyt pikkupizzat maistuvat varmasti koko perheelle, ja täytteissä mahdollisuuksia riittää loputtomiin. Pizzataikinan ohje on moneen kertaan testattu, ja hyvää tulee! Nautitaan myös vielä kesän marjoista raikkaan smoothien muodossa.

Kaikkia reseptejä yhdistävät herkullisuus sekä laadukkaat raaka-aineet, jotka löydät kätevästi omasta kaupastasi. Mitä reseptiä Sinä aiot kokeilla ensimmäiseksi?

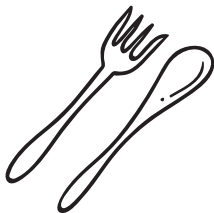
Energisiä syyspäiviä!

Terveisin,

Harri Harjula

ruoan kehityspäällikkö

Pirkanmaan Osuuskauppa



*Laajat valikoimamme
löydät myös Foodiesta!*

