

Joulu 2018

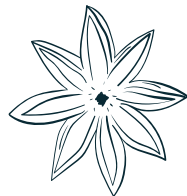
Pirkanmaan Osuuskauppa  
tarjoaa Joulun parhaat

# Reseptit

Ota mukaan.  
Ole hyvä!

 PIRKANMAA

Kata joulu  
kotiin!



# UUDET JA VANHAT SUOSIKIT

Punajuuri-rosmariinigraavattua lohta .....	4
Saaristolaisleipä .....	5
Kylmäsavulohirullat .....	7
Palsternakkalaatikko .....	8
Turkinpippurisuklaa-suolakeksi .....	11
Riisivanukas .....	12
Glögikinusi .....	15
Suklaakakku .....	16
Punajuuri-terriini .....	19
Silli à la russe .....	20
Rosollipikkeli .....	23

## KLASSIKOT:

Kinkun paisto .....	25
Jallusinappi .....	25
Kalkkunan paisto .....	26
Imelletty perunalaatikko .....	29
Porkkanalaatikko .....	30
Lanttulaatikko .....	33
Vegaaninen porkkanalaatikko .....	34
Vegaaninen lanttulaatikko .....	35



## PUNAJUURI- ROSMARIINIGRAAVATTUA LOHTA

500 g lohifilee  
n. 0,7 dl karkeaa merisuolaa  
1 rkl sokeria  
3 keskikokoista punajuurta  
3–4 kokonaista oksaa tuoretta rosmariinia

Kuivaa lohien pinta. Valitse vuoka, johon lohifilee mahtuu. Ripottele n. ¼ suolasta vuoan pohjalle tasaisesti. Laita lohi suolan päälle vuokaan. Levitä loput suolasta tasaisesti kalan päälle ja ripottele sen päälle sokeri. Asettele suolan ja sokerin päälle rosmariinin oksat. Kuori ja raasta punajuuret. Levitä punajuuriraaste kalan päälle niin että koko lohifilee peittyy. Kelmuta kala hyvin ja aseta päälle painoksi vaikka maitopurkki tms. Anna graavaantua kaksi vuorokautta jääkaapissa.

Ota lohifilee kylmästä ja pyyhi punajuuriraaste ja mausteet pois sen pinnasta. Leikkaa fileestä ohuita viipaleita.



## SAARISTOLAISLEIPÄ

1 l	appelsiinimehua	3 dl	ruisleseitä
50 g	hiivaa	5 dl	ruisjauhoja
2 ½ dl	siirappia	n. 7 dl	vehnäjauhoja
2 dl	puolukoita	1,5 dl	vettä
2 tl	suolaa	siirappivettä (1,5 dl vettä, 0,5 dl siirappia)	
3 dl	kaljamaalta		

Lämmitä appelsiinimehu kädenlämpöiseksi ja liuota hiiva mehun sekaan. Lisää loput aineet sekoittaen. Sekoita taikina, mutta älä vaivaa. Taikina jää löysähköksi. Laita kolmeen leipävuokaan ja anna kohota n. 1 h 30 min. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Paista leipiä aluksi 175 asteessa noin tunti. Alenna lämpötilaa 150 asteeseen. Voitele leivät siirappivedellä ja jatka paistamista n. puoli tuntia.





*Vinkki!*  
Käytä luovuutta ja  
tee rullista vaille erilaisia  
asetelmia.

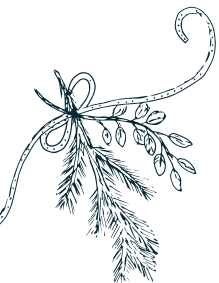
## MÄTI- JA PUNASIPULI- RANSKANKERMALLA TÄYTETYT KYLMA SAVULOHI- RULLAT

8–10 kpl ohuita kylmasavulohiviipaleita  
(koosta riippuen ja ruokailijoiden määrän mukaan)  
pieni prk siian- tai muun kalan mätiä  
1–2 punasipulia  
1 prk ranskankermaa  
n. ½ tl sitruunamehua  
tilliä koristeluun  
suolaa ja mustapippuria myllystä maun mukaan



Valuta ranskankermasta nestettä esim. kahvisuodattimessa. hienonna kuorittu punasipuli ihan pieniksi kuutioiksi. Sekoita ranskankermaan punasipuli, mäti, sitruunamehu ja mausteet. Levitä tuorekelmulla vuoratulle työlaudalle tai lautaselle kylmasavulohiviipaleet. Levitä viipaleille tasaisesti ohut kerros täytettä ja kääri ne tiukalle rullalle tuorekelmun avulla.

Anna rullien levätä kylmässä (myös pakastimessa voi pitää hetken aikaa, se helpottaa rullan leikkaamista). Leikkaa rullat sopivan kokoisiksi paloiksi, asettele tarjoiluvadille ja koristele tuoreella tillillä.



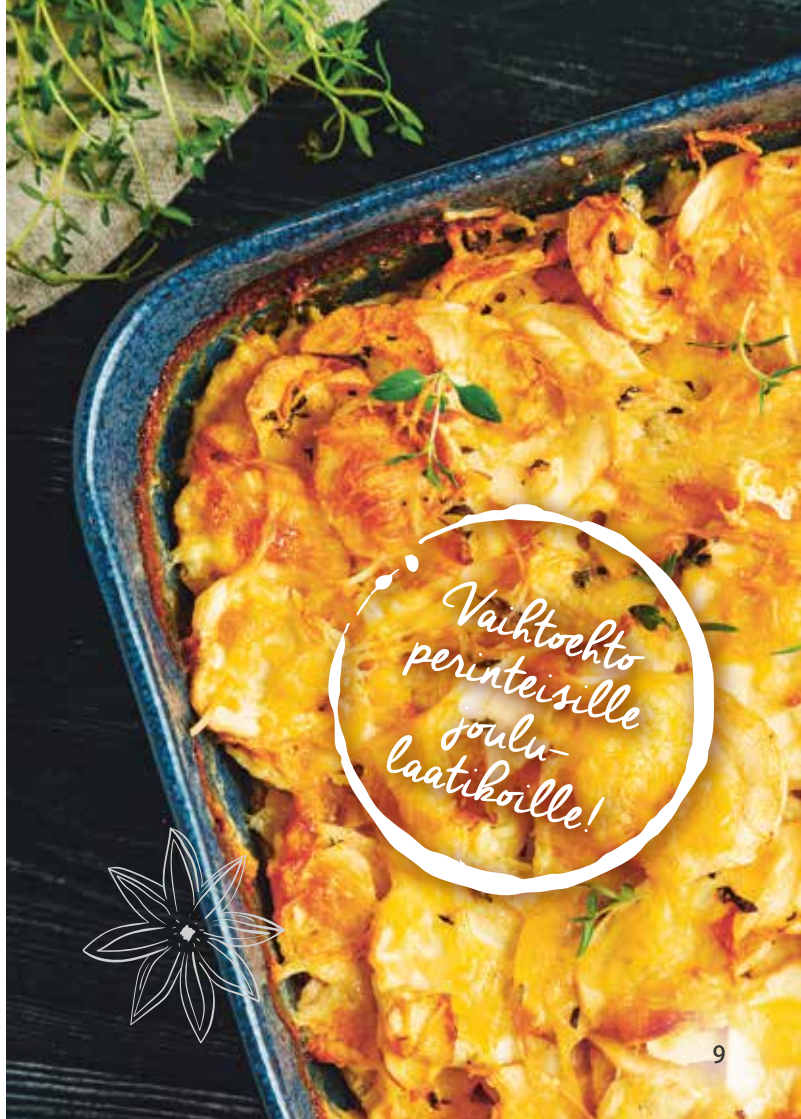
*Tiesithkö,*  
että palsternakka on porkkanan  
lähisukulainen, mutta vaaleampi ja  
voimakkaamman makuinen.

# PALSTERNAKKA- LAATIKKO

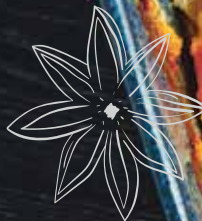
800 g palsternakkaa  
1 sipuli  
1 valkosipulinkynsi  
150 g vahvaa juustoraastetta  
1 ½ tl suolaa  
n. 1 tl raastettua inkivääriä  
½ tl tuoretta mustapippuria  
2 ½ dl kuohukermaa  
1 dl kasvislientä  
tuoretta timjamia  
muskottipähkinää

Leikkaa palsternakat ohuen ohuiksi viipaleiksi. Pilko kuorittu sipuli ja kuorittu valkosipuli pieneksi. Lado vuokaan kerroksittain palsternakkaa, sipulia, valkosipulia ja juustoa. Tee kermasta, kasvisliemestä ja mausteista liemi ja kaada vuokaan. Laita päällimmäiseksi juustoa.

Peitä foliolla ja paista uunissa tunti. Tarkista kypsyy, ota folio pois ja paista vielä kunnes paistopinta näyttää hyvältä.



*Vaihtoehto  
perinteisille  
joulu-  
laatikoille!*





*Voit murentaa keksistä  
haluamasi kokoisia  
paloja*



## TURKINPIPPURI- SUKLAA-SUOLAKEKSI

100 g suolakeksejä  
3 levyä turkinpippurisuklaata (600 g)  
n. 1–2 rkl pakastekuivattua vadelmaa tai karpaloa  
40 g valkosuklaata

Sulata turkinpippurisuklaa mikrossa tai vesihäuteessä. Asettele suolakeksit leivinpaperille. Levitä sulatettu turkinpippurisuklaa keksien päälle.

Ripottele vadelmaa tasaisesti suklaan päälle. Koristele sulatetulla valkosuklaalla. Anna kovettua jääkaapissa.





*Katso glögikinuskinkin  
ohje seuraavalta  
aukeamalta!*

# RIISIVANUKAS

5–6 annosta

- 1 dl puuroriisiä
- 2 dl vettä
- 4 dl maitoa
- 1 vaniljatanko
- 2 dl kuohukermaa
- ½ tl suolaa

jäisiä puolukoita tai karpaloita (koristeeksi)

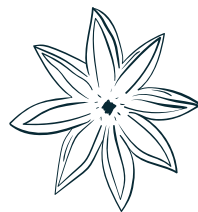
Mittaa riisi ja vesi kattilaan. Leikkaa vaniljatanko halki pitkittäin, irrota siemenet esim. lusikalla, ja lisää ne ja koko tanko riisiin joukkoon. Keitä kunnes vesi on lähes kokonaan imeytynyt riisiin. Lisää maito ja jatka keittämistä, kunnes maitokin on imeytynyt riisiin. Jäähdytä.

Vaahdota kerma pehmeäksi vaahdoksi ja sekoita jäähtyneen puuron joukkoon.

Laita riisivanukas tarjoiluastiaan tai annoskulhoihin ja koristele jäisillä marjoilla. Tarjoile glögikinuskien kera.



Samalla syntyy myös  
herkullinen joulun  
tuoksu kotiin!



*Vinkki!*  
Sivele kattilan reunat öljyllä.  
Se estää mahdollisen reunojen  
yli kuohumisen.

## GLÖGIKINUSKI

2 dl sokeria  
1 dl punaista glögitiivistettä  
2 dl kuohukermaa  
1 kanelitanko  
2–3 tähtianista  
riipaus suolaa ja nokare voita  
(punaista elintarvikeväriä)

Laita sokeri paksupohjaiseen kattilaan. Kuumenna sekoittamatta keskilämmöllä, kunnes väri on tumman kullanruskea. Nosta kattila levyltä ja lisää varoen glögitiivistettä ja kermaa, sillä neste kuohahtaa kuumassa sokerissa. Lisää vielä kanelitanko ja tähtianikset ja anna kinuskin kiehua hiljalleen n. 5 minuuttia.

Lisää kastikkeeseen riipaus suolaa ja nokare voita. Kastikkeen punaista väriä voi halutessaan korostaa elintarvikevärillä. Tarjoile riisivanukkaan tai jäätelön kera.



# KERMALIKÖÖRIMOUSSELLA JA KIRSIKKAHILLOLLA TÄYTETTY SUKLAAKAKKU

## KAKKUPOHJA:

4 kananmunaa  
2 dl sokeria  
1 dl jauhoa  
½ dl perunajauhoa  
½ dl kaakaojauhetta  
½ tl leivinjauhetta  
1 rkl voita (kakkuvuonan voiteluun)  
n. 3 rkl korppujauhoa

## KERMALIKÖÖRIMOUSSE:

4 dl kuuhu- tai vispikermää  
1 prk mascarponejuustoa  
5 rkl kermalikööriä  
1 rkl vaniljasokeria  
1 prk kirsikkahilloa  
(kakun täyttämiseen)

Voitele ja jauhota kakkuvuoka valmiiksi, ja laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Sekoita kaikki jauhot ja leivinjauhe. Vatkaa munat ja sokeri kovaksi vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi vaahtoon jauhot ja sekoita kevyesti nostellen. Kaada taikina voideltuun tai leivinpaperilla vuorattuun vuokaan ja paista n. 30 min. Kokeile kypsyyttä tikulla, paistoaika riippuu uunista.

Pehmennä mascarponejuusto tasaiseksi kulhossa esim. vispilillä, ja sekoita siihen kermalikööri ja vaniljasokeri. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi toisessa kulhossa ja sekoita mascarpone-massaan kevyesti nostellen.

Leikkaa hyvin jäähtynyt kakkupohja kolmeksi tai neljäksi levyksi terävällä pitkällä veitsellä. Aloita kokoaminen tarjoilualustalle laittamalla kakkulevyn päälle ohut kerros kirsikkahilloa ja sen päälle paksumpi kerros moussetta. Jatka näin koko kakku, päällimmäisen levyn päälle voit myös laittaa ohuen kerroksen hilloa ennen moussetta. Kuorruta koko kakku moussella tai tee "naked cake" eli jätä sivut kuorruttamatta. Kakun voit koristella esim. säilötyillä kirsikoilla ja/ tai suklaalastuilla. Kakku on parhaimmillaan levättyään jääkaapissa useamman tunnin tai seuraavaan päivään. Mikäli haluat kosteamman kakun, voit kostuttaa kakkulevyt pienellä kermaliköörilitkalla maustetulla maidolla.

*Vinkki!*  
Voit myös käyttää karpalo-  
tai vadelmahilloa.



# PUNAJUURI-TERRIINI

- 4–7 punajuurtta (raakaa tai valmiiksi esikeitettyjä)
- 1 rkl hunajaa
- 1 rkl balsamiviinietikkaa
- 2 dl kuohukermaa
- 1 prk ranskankermaa
- 1 ps pistaasipähkinöitä

liivatetta massan määrän ja pakkauksen ohjeen mukaan  
pehmeää kuoretonta vuohenjuustoa tai Aurajuustoa  
suolaa  
valkopippuria

Keitä punajuuret kypsäksi suolalla maustetussa vedessä, laita hetkeksi jääkylmään veteen ja hiero kuoret irti. Voit kuoria punajuuret myös raakana, mutta jos keität ne kuorineen, väriä ei irtoa niin paljon. Jos käytät esikeitettyjä punajuuria, jää tämä vaihe pois. Soseuta punajuuret hienoksi ja sileäksi soseeksi. Lisää jäähtyneeseen soseeseen maun mukaan suolaa, ripaus jauhattua valkopippuria, hunajaa ja balsamiviinietikkaa. Vaahdota kuohukermaa ja lisää vaahdotun punajuurisoseeseen. Mittaa massan määrä ja käytä liivatetta pakkausten ohjeen mukaan. (Annostusohjeesta voi valita suhteen, joka on ns. lusikoitavalle hyytelölle, jotta siitä ei tule liian kovaa.) Kaada massa kelmulla vuorattuun vuokaan ja laita jääkaappiin hyytymään.

Valmista haluamastasi juustosta pehmeä tahna ”hieromalla” se tasaiseksi, ja sekoita siihen tarvittaessa ranskankermaa, jotta saat siitä helposti käsiteltävän pehmeän massan.

Tarjolle laittaessa kumoa punajuuriterriini vuosta ja koristele juustovahtorusukkeilla ja pistaasipähkinöillä.





*Vinkki!*  
Oheen sopivat vasta keitetyt,  
höyryävät perunat

# SILLI Á LA Russe

2 prk matjessillipaloja  
2 kananmunaa  
1 punasipuli  
2 suolakurkkua  
2 etikkapunajuurta  
1 dl tilliä

## KASTIKE:

2 prk creme fraichea  
3 rkl ranskankermaa  
pyöräytys mustapippuria myllystä

Keitä kananmunia n. 12 min. Jäähdytä munat ja kuori ne. Erottele keltuaiset ja valkuaiset. Kuutioi keltuaiset, valkuaiset, suolakurkut ja punajuuret. Hienonna tilli ja kuorittu sipuli. Sekoita creme fraiche ja ranskankerma keskenään, mausta mustapippurilla.

Valuta sillinpalat liemestä ja asettele ne vadille. Levitä päälle kastike. Asettele punasipuli, keltuainen, valkuainen, suolakurkku, punajuuri ja tilli ryhmittäin sillin ja kastikkeen päälle.







*Rosollin uudet  
kuviot!*

## ROSOLLIPIKKELI

- 2 keskikokoista punajuurta
- 1 porkkana
- 1 omena
- 1 pieni punasipuli
- n. 5 cocktail kurkkua

### LIEMI

- 2 dl vettä
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suola
- ½ dl omenaviinietikkaa
- 2 rkl sinapinsiemeniä
- 1 kanelitanko
- 1 appelsiinin kuori



Pese appelsiini huolellisesti ja leikkaa kuorimaveitsellä kuoren oranssi osa kattilaan. Laita loput pikkeliemiainekset kattilaan ja kiehua. Jäähdytä liemi ja anna maustua vähintään muutama tunti (mieluummin yön yli jääkaapissa).

Kuori kasvikset ja omena ja poista omenasta siemenkoti. Leikkaa punajuurista, porkkanasta ja omenasta mahdollisimman ohuita puolikuun muotoisia viipaleita, sipuli puolirenkaiksi ja kurkut pitkittäin viipaleiksi. Lado kerroksittain tiiviiseen astiaan.

Kaada jäähtynyt pikkeliemi kasvien päälle, sulje tiiviisti ja kääntelee purkkia niin, että liemi asettuu tasaisesti.

Anna maustua seuraavaan päivään ja tarjoile joulupöydän kalojen ja kinkun lisukkeena.



# KINKUN PAISTO

## PAKASTETTU KINKKU:

Sulata kinkku hyvissä ajoin jääkaapissa. Nosta kinkku hetkeksi huoneenlämpöön ennen paistoa niin, että sisälämpö näyttää n. 10 astetta. Paistopussi pitää kinkun mehukkaana ja paistolämpömittari näyttää kinkun oikean sisälämpötilan. Paista kinkku miedossa 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sen sisälämpötila on n. 75 astetta.

## TUORE KINKKU:

Pidä kinkku huoneenlämmössä ennen paistoa, kunnes sen sisälämpötila on 10 astetta. Pane kinkku paistopussiin ja työnnä paistolämpömittari lihan paksumpaan kohtaan. Paista 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on n. 75 astetta.

## YHDEN TÄHDEN JALLUSINAPPI



- |        |                     |
|--------|---------------------|
| 1 ½ dl | sinappijauhetta     |
| 1 ½ dl | sokeria             |
| 2 dl   | kuohukermaa         |
| 1      | muna                |
| 1 tl   | omenaviinietikkaa   |
| 2 rkl  | yhden tähden jallua |



Seikoita sinappijauhe ja sokeri. Lisää joukkoon kerma ja muna. Kuumenna ja ota pois liedeltä, kun sinappi kiehahtaa kevyesti ja alkaa saostua. Anna hieman jäähtyä ja lisää joukkoon omenaviinietikkaa ja yhden tähden jallua.

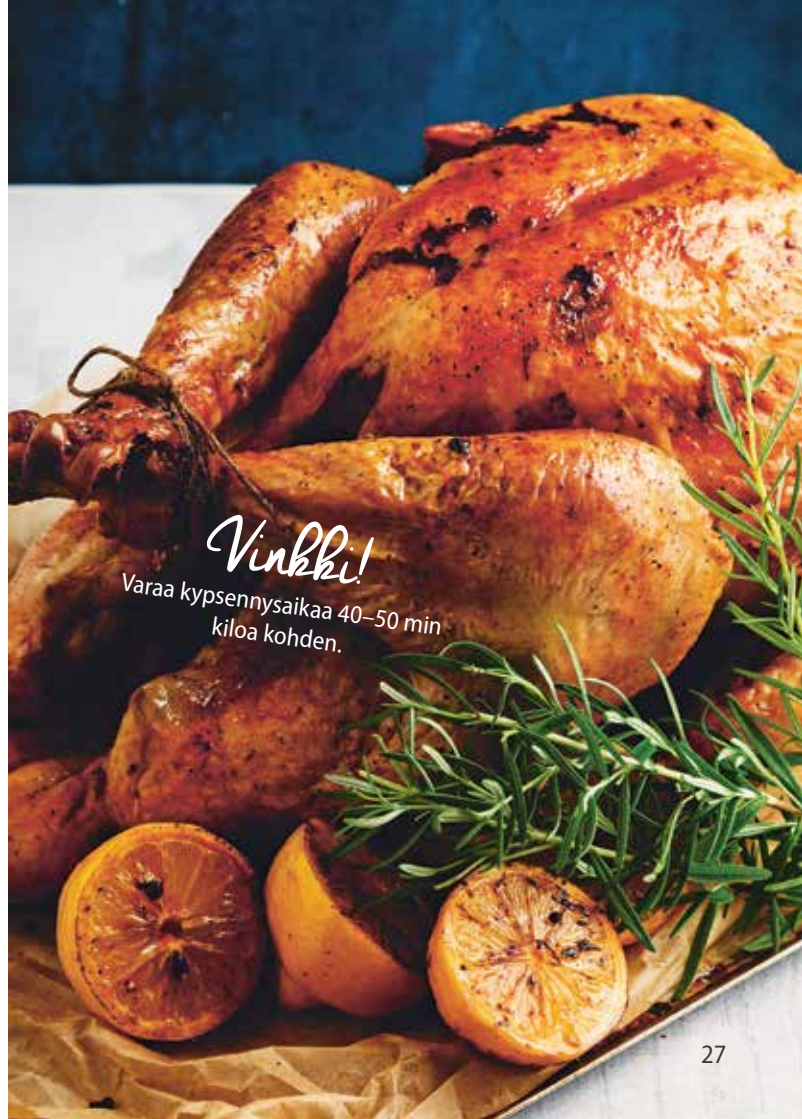


*Illallisella  
kalkkunan kanssa  
sopii täyteläinen  
punaviini*

# KALKKUNAN PAISTO

n. 5 kg kalkkuna  
1 sitruunan mehu ja kuori  
2–3 tl suolaa  
½ tl rouhittua mustapippuria  
100 g voisulaa

Kuivaa kalkkuna ja hiero se sisältä ja päältä mausteilla, sitruunan mehulla ja raastetulla kuorella. Sido linnun reidet ja aseta ritilälle uunipannun päälle kyljelleen. Voitele voisulalla ja paista 175 asteessa puoli tuntia. Käännä toiselle kyljelle, voitele ja jatka kypsennystä puoli tuntia. Käännä rinta ylöspäin, voitele ja jatka kypsennystä. Suojaa lintu kypsymisen loppupuolella foliolla.



*Vinkki!*

Varaa kypsennysaikaa 40–50 min  
kiloa kohden.





*Hämäläinen  
klassikko on  
tullut joulupöytään  
jäädäkseen!*

IMELLETTY

## PERUNALAATIKKO

1–2 laatikkoa

2 kg	jauhoisia perunoita
1 dl	vehnäjauhoja
6 dl	maitoa
1 rkl	siirappia
2 rkl	voita
1 tl	suolaa



Keitä pestyt perunat kuorineen kypsiksi. Kuori perunat kuumina ja soseuta heti. Lisää vehnäjauhot ja sekoita huolella. Peitä perunaseos pyyheliinalla ja jätä huoneenlämpöön imeltymään yön yli.

Lisää peruna-vehnäjauhoseokseen maito, siirappi, suola sekä voi pieninä nokareina. Kaada seos huolellisesti voideltuun isoon uunivuokaan tai kahteen pienempään vuokaan. Täytä vuokat vain puoleen väliin, koska laatikko kuohuu kypsennyksen aikana. Kypsennä laatikkoa 175 asteessa n. 2 tuntia.

# PORKKANA-LAATIKKO

1–2 laatikkoa

3 dl	vettä
1 ½ dl	puuroriisiä
7 dl	maitoa
1 ½ kg	porkkanoita
5 dl	vettä
1 tl	suolaa
1	kananmuna
½ tl	suolaa
3 rkl	tummaa siirappia
riipaus	rouhittua valkopippuria
3 rkl	korppujauhoja
1 rkl	voita

*Vinkki!*  
Voit pakastaa raa'an laatikon  
vuoassa jo etukäteen ja  
paistaa sen jouluaattona

Kiehauta 3 dl vettä ja lisää joukkoon riisit. Keitä, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää maito ja anna hautua kannen alla lähes puuroksi. Keitä kuoritut ja paloittelut porkkanat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Valuta ja soseuta porkkanat. Sekoita soseen joukkoon kananmuna ja mausteet. Sekoita joukkoon riisipuuro.

Kaada seos voideltuun uunivuokaan (n. 2 l). Kuvioi pinta lusikalla ja ripottele korppujauhot pinnalle. Lisää päälle muutama nokare voita. Kypsennä 175-asteisen uunin alatasolla n. 2 tuntia.





*Vegaaninen versio  
seuraavalla  
aukeamalla!*

# LANTTULAATIKKO

1–2 laatikkoa

1 ½ kg	lanttua
1 dl	keitinlientä
2 dl	kuohukermaa
1 dl	korppujauhoja
2	kananmunaa
1 dl	tummaa siirappia
½ tl	jauhettua inkivääriä
riipaus	rouhittua valkopippuria
5 dl	vettä
1 tl	suolaa



Kuori ja paloittele lantut. Keitä kypsäksi suolalla maustetussa vedessä. Säästä keitinvesi. Soseuta lantut. Sekoita 1 dl keitinvettä, kerma ja korppujauhot keskenään. Anna turvota 5 minuuttia. Lisää seos lanttusoseeseen. Sekoita mukaan kananmunat, siirappi ja mausteet. Kaada tasaiseksi sekoitettu seos voideltuun uunivuokaan (n. 2 l). Kuvioi pinta lusikalla painellen ja ripottele korppujauhot päälle. Kypsennä 175-asteisen uunin alatasolla n. 2 tuntia.

*Tiesithkö,*  
että lanttulaatikko on ollut  
suomalaisten jouluruokaa  
jo keskiajalta



# VEGAANINEN PORKKANA- LAATIKKO

neljälle

1 ½ dl vettä  
1 dl puuroriisiä  
3 dl mantelimaitoa  
5 dl porkkanasosetta  
vajaa 1 tl suolaa  
2–3 rkl sokeria  
½–1 dl mantelilastuja  
hyppysellinen pomeranssin kuorta

Kiehauta vesi, lisää riisi ja keitä hiljaa poreillen, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää mantelimaito ja keitä pienellä lämmöllä riisi kypsäksi. Lisää joukkoon porkkanasose, mausteet ja sokeri. Sekoita. Kaada vuokaan ja ripottele mantelilastut päälle ja paista laatikkoa 150 asteessa n. 45 minuuttia.

# VEGAANINEN LANTTU- LAATIKKO

neljälle

200 g lanttusosetta  
1 dl kaurakermaa  
2 rkl korppujauhoja  
½ dl siirappia  
1 rkl korppujauhoja (pinnalle)  
hyppysellinen suolaa  
hyppysellinen muskottipähkinää  
hyppysellinen kanelia  
vegaanista kananmunan korviketta  
(pakkauksen ohjeen mukaan yhtä  
kananmunaa vastaava määrä)

Sekoita lanttusose, kaurakerma, korppujauhot, siirappi, mausteet ja vegaaninen kananmunankorvike keskenään. Laita massa haluamasi kokoisiin vuokiin ja ripottele pinnalle korppujauhoja. Paista 150 asteessa 45–60 min vuoaan koosta riippuen.

Olemme tehneet  
resepteistä myös videoita!  
Katso työvaiheet:

**KEITTOKOMERO.fi**

Lisää reseptejä:



FOODIE.FI