

Talvi 2018

Pirkanmaan Osuuskauppa
tarjoaa kauden parhaat

Reseptit



Ota
mukaan,
ole hyvä!

 PIRKANMAA

Katso
reseptivideot
 netistä!
keittokomero.fi



A glass of water and a bowl of food on a marble surface.

TÄYDELLÄ VATSALLA ON MUKAVA NAUTTIA PAKKASPÄIVISTÄ.

Uunisilakat	5
Juusto-sipulipiirakka	7
Jauhelihakastike Stroganoffin tapaan	8
Nyhtösämpylät	11
Perinteinen kanakeitto	13
Tuunatut kermaperunat	14
Parmesanpaneroidut possunleikkeet	14
Pastasalaatti	17
Perinteiset blinit ja kylmäsavulohitartar ...	18
Vegaanin papupihvit	20
Suklaiset ritarit	23
Toini-mummin konjakkikakku	25



UUNISILAKAT

neljälle

500 g silakkafileitä (tuore tai pakaste)
suolaa
valkopippuria

Täyte:

1 keskikokoinen purjo
1 rkl öljyä
100 g ruohosipulituorejuustoa
1 tl suolaa
riipaus valkopippuria
½ ruukkua tuoretta tilliä

Lisäksi:

2-4 hapankorppua
2 rkl voita

*Sulata
pakastetut
silakkafileet
jääkaapissa
yön yli.*

Valmista täyte. Suikaloi pesty purjo ohuiksi puolirenkaiksi ja kuullota öljyssä muutaman minuutin ajan. Lisää joukkoon tuorejuusto. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Anna täyteen jäähtyä ja lisää joukkoon silputtu tilli.

Murskaa hapankorput esim. tehosekoittimessa tai muovipussissa kaulimella. Levitä silakkafileet työlaudalle ja mausta suolalla sekä valkopippurilla. Jaa täyte fileille ja taita takaisin kalan muotoon. Lado silakat tiiviisti voideltuun uunivuokaan ja laita päälle hapankorppumurskaa sekä voinokareita.

Paista 225-asteisessa uunissa kauniin ruskeiksi ja kypsiksi noin 15 minuuttia. Tarjoa uunisilakoiden kanssa esimerkiksi perunamuusia ja tillivoisulaa.



JUUSTO-SIPULIPIIRAKKA

Tätä täyteläistä ja täytettä pihtaamatonta piirakkaa olen ensimmäisen kerran tehnyt ehkä kuusitoistavuotiaana. Klassikko ei petä koskaan!

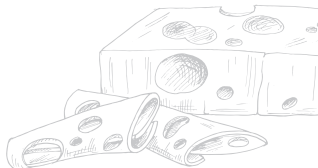
1 pkt	valmista piirakkataikinaa
5	isoa sipulia
1 rkl	öljyä
1 tl	sokeria
1 tl	kuivattua timjamia
½ tl	mustapippuria
2 dl	kuohukermaa
3 dl	emmentaljuustoa raastettuna
2	kananmunaa

Kauli piirakkataikina leivinpaperin päällä pyöreäksi noin puoli senttiä paksuksi levyksi. Nosta taikina paperin kanssa irtopohjavuokaan (Ø 26 cm) ja painele se tiukasti kulmiin ja reunoille. Nosta vuoka kylmään.

Kuori, halkaise ja leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi. Kuullota sipuleita öljyssä noin 10 minuuttia. Lisää sokeri ja mausteet sekä kerma.

Hauduta sipuliseosta miedolla lämmöllä ilman kantta noin 10 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmenneet ja kerma on kiehunut kasaan. Anna seoksen jäähtyä noin puoli tuntia ja lisää juustoraaste sekä kananmunat. Kaada seos piirakkapohjan päälle.

Paista piirakkaa 200-asteisen uunin alatasolla noin 45–50 minuuttia.



JAUHELIHAKASTIKE STROGANOFFIN TAPAA

neljälle

Perinteisen naudanlihastroganoffin historia juontaa juurensa jopa 1700-luvun Venäjälle. Jauhelihasta valmistettuna tämä herkku taipuu maistuvaksi ja nopeaksi arkiruuksi.

400 g	naudan jauhelihaa
1	sipuli
2 rkl	tomaattipyreetä
2 rkl	vehnä jauhoja
noin 3 dl	vettä
1	lihaliemikuutio
1 rkl	sinappia
	suolaa
	mustapippuria
ripaus	sokeria
120 g	smetanaa
1	maustekurkku

Ruskista jauheliha ja kuutioitu sipuli paistinpannussa. Lisää tomaattipyree sekä vehnä jauhot ja jatka ruskistamista vielä muutamia minuutteja. Lisää vesi, liemikuutio, sinappi ja mausteita maun mukaan. Anna kastikkeen hautua kannen alla noin 10 minuuttia.

Lisää smetana kastikkeen joukkoon ja anna kastikkeen kiehahtaa. Ripota suikaloidut maustekurkut kastikkeen päälle ja tarjoa keitettyjen perunoiden kera.







Super-
helppe!

NYHTÖSÄMPYLÄT

neljälle

1 pkt	esipaistettuja sämpylöitä (4 kpl)
n. 1 dl	pestokastiketta
2	tomaattia
n. 100 g	juustoa (esim. mozzarella-, feta- tai parmesanjuustoa)
n. 100 g	ilmakuivattua kinkkua

Leikkaa sämpylät noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi niin, että viipaleet jäävät pohjasta reilusti kiinni. Puolita tomaatit ja viipaloi ohuiksi.

Voitele sämpylän viiltoihin pestokastiketta ja laita jokaiseen väliin tomaattiviipale sekä juustoa. Reviilmakuivattua kinkkua päälle ja paista sämpylät pakkauksen ohjeen mukaan.

Tarjoo iltapalana esim. vihreän salaatin kera.

*Voit tehdä myös ison
nyhtöleivän leikkaamalla
isoon maalaisleipään
"ruudukon" ja täyttämällä
viillot sämpylöiden
tapaan.*



Jos keittoa jää yli, lisää siihen
mundeleita. Oiva huomisen lounas!



Kanalientä
kannattaa keittää
reilusti kerralla ja
pakastaa. Perinteinen
"lohturuoka" valmistuu
ensi kerralla nopeammin.
Kiireinen kokki voi käyttää
valmista kanalientä ja
kypsää broileria!

perinteinen

KANAKEITTO

neljälle-kuudelle

Kanaliemi:

n. 1 kg	broilerin
	reisikoipipaloja
2 ½–3 l	vettä
300 g	tuoreita
	keittojuureksia
1	sipuli
2–3	valkosipulinkynttä
2	laakerinlehteä
n. 15 kpl	kokonaisia
	mustapippureita
1 rkl	suolaa

Keitto:

1	sipuli
2	paprikaa
4 rkl	voita
1–2 tl	currya
3 rkl	vehnäjauhoja
n. 2 l	kanalientä
	broilerinlihat kanaliemestä
	tai 300–400 g kypsää broileria
2 dl	kuohukermaa
	suolaa ja mustapippuria
	maun mukaan

Kanaliemi: Laita reisikoipipalat kattilaan ja peitä ne kylmällä vedellä. Kuumenna kiehuvaaksi ja kuori pinnalle kertyvä vaahto pois. Lisää paloitellut keittojuurekset, pilkotut sipulit ja mausteet (ei suolaa). Anna hautua tunnin ajan. Lisää tarvittaessa vettä, jotta broilerit pysyvät koko ajan veden peitossa. Siivilöi liemi ja ota broilerit erilleen. Anna liemen kiehua kasaan, kunnes sinulla on n. 2 litraa lientä. Lisää suola. Poista jäähtyneistä reisikoipipaloista luut ja nahka. Revi lihat suupalan kokoisiksi.

Keitto: Kuutioi sipuli ja paprikat, kuullota ne kattilassa voinokareessa ja siirrä odottamaan. Lisää kattilaan loppu voi. Sulata voi, lisää curry ja vehnäjauhot. Kypsennä muutaman minuutin ajan, älä kuitenkaan ruskista jauhoja. Lisää vähitellen kanalientä ja sekoita keitto tasaiseksi lisäysten välillä. Anna keiton kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia. Lisää keittoon kuullotetut kasvikset, kypsä broileri ja kuohukerma. Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.

Tuunatut

KERMAPERUNAT

neljälle-kuudelle

3 rs	valmiita kermaperunoita (á 320 g)
200 g	valkosipulituorejuustoa
(tilkka	ruokakermaa tai maitoa)
1 dl	aurinkokuivattuja
	tomaatteja pilkottuna
1	sipuli suikaleina

Voitele uunivuoka aurinkokuivattujen tomaattien öljyllä. Sekoita tuorejuusto notkeaksi. Laita kaikki ainekset vuokaan ja sekoita keskenään. Lisää tarvittaessa tilkka ruokakermaa tai maitoa. Lämmitä perunat uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.

*Kokeile erilaisia
tuorejuustoja,
yrttejä tai
kuullotettuja
sieniä!*



Parmesanpaneroidut

POSSUNLEIKKEET

neljälle

n. 600 g	porsaan ulkofileetä
4 rkl	pestokastiketta
n. 50 g	parmesanraastetta
1 dl	korppujauhoa
	öljyä ja voita paistamiseen

Voit käyttää
nuijimiseen myös
kaulinta, painavaa
paistinpannua tai
kattilaa.

15



Leikkaa porsaasi ulkofilee kahdeksaan osaan pihveiksi tai käytä valmiiksi leikattuja pihvejä. Nuiji pihvit muovin välissä mahdollisimman ohuiksi. Sivele leikkeet ohuella pestokastikkeella. Sekoita parmesanraaste korppujauhoihin ja paneroi leikkeet seoksessa. Taputtele kuorrutus hyvin kiinni leikkeisiin. Kuumenna paistinpannussa reilu loraus öljyä sekä nokare voita ja paista leikkeitä 2–4 minuuttia per puoli tai kunnes leikkeet ovat kauniin ruskeita ja kypsiä.

Ruokaisa
lounas-
salaatti!



PASTASALAATTI

yhdelle-kahtelle

Tee huomista lounasta varten ruokaisa salaatti!

Voit syödä salaatin kuumana saman tien, mutta jätä silloin salaatin lehdet erillään tarjottavaksi.

1 rs	tuoretta täytepastaa (esim. ilmakeivattu kinkku -tortelloneja)
1 dl	aurinkokuivattuja tomaatteja
n. 1 l	erilaisia salaatteja tai valmis salaattisekoituspusseja
1 pallo	tuoretta mozzarellaa
	basilikan lehtiä koristeeksi

Kastike:

½ dl	öljyä aurinkokuivatuista tomaateista
2 rkl	valkoviinietikkaa
n. 10	basilikan lehteä
½ tl	suolaa
	mustapippuria



Valmista salaatin kastike isossa kulhossa sekoittamalla öljy, valkoviinietikka, ohueksi suikaloitu basilika, suola sekä ripaus mustapippuria keskenään. Suikaloi aurinkokuivattu tomaatti joukkoon.

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta pasta huolellisesti ja kaada kulhoon kastikkeen päälle. Sekoita ja anna jäähtyä.

Revi salaattit laakean kulhon pohjalle. Laita jäähtyneet ja marinoidut pastat sekä suupalloiksi revitty mozzarella salaatin päälle ja koristele basilikan lehdillä.

PERINTEISET BLINIT

n. 6-8 isoa tai 15-20 pientä

1. päivä:

2 ½ dl	maitoa
10 g	hiivaa
120 g	smetanaa
1 dl	tummaa olutta tai maitoa
4 ½ dl	vehnä jauhoja tai
	3 dl tattarijauhoja ja 2 dl vehnä jauhoja

*Käytä gluteenittomiin
blineihin pelkkiä
tattarijauhoja ja
gluteenitonta olutta!*

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Sekoita joukkoon smetana, olut ja jauhot. Jätä taikina huoneenlämpöön 4-6 tunniksi, jotta taikina alkaa käydä. Siirrä taikina kylmään yöksi. Tarkista taikinan maku hyvissä ajoin: sen pitäisi maistua happamalle. Voit tarvittaessa nostaa taikinan takaisin huoneenlämpöön hapattumaan.

2. päivä:

300 g	voita
2	kananmunaa
1 tl	suolaa

Sulata voi. Anna heran laskeutua pohjalle ja kaada kirkas osa voista esim. kannuun odottamaan blinien paistoa. Sekoita loput voista taikinaan. Erottele kananmunista valkuaiset kulhoon ja keltuaiset taikinan joukkoon. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntelee valkuaisvahto taikinan joukkoon. Lisää tarvittaessa jauhoja, taikinan kuulu olla melko paksua. Paista blinit reilussa kirkastetussa voissa blinipannulla tai tee pikkublinejä lettupannulla.

Tarjoa blinit kylmäsavulohitartarin kera tai perinteisesti mädin, smetanan ja sipulisilpun kanssa.

Kylmäsavulohitartar

neljälle

1	kananmuna
150 g	kylmäsavulohta
1	pieni punasipuli
½ dl	silputtua tuoretta tilliä ja ruohosipulia
150 g	ranskankermaa
	mustapippuria ja suolaa maun mukaan

Keitä kananmuna kypsäksi noin 8 minuutin ajan ja jäähdytä kylmässä vedessä. Kuutioi kylmäsavulohi, punasipuli ja jäähtynyt kananmuna pieniksi kuutioiksi. Sekoita ne keskenään ja lisää ranskankerma, silputtu tilli ja ruohosipuli. Mausta mustapippurilla ja suolalla.



Vegaanin PAPUPIHVIT

neljälle

2 tlk	suuria valkoisia papuja tai kidneypapuja
1 tlk	kikherneitä
1 dl	hakattuja yrttejä, esim. persiljaa, korianteria ja basilikaa
½ dl	maissitärkkelystä
1 tl	suolaa
1 tl	mustapippuria
1	limen mehu
1	pieni sipuli
2–3	valkosipulinkynttä
1	tuore chili tai maun mukaan
1 dl	pakasteherneitä
1 dl	pakastemaissia
n. 1 dl	korppujauhoja
	rypsi- tai kookosöljyä paistamiseen

Valuta ja huuhtelee pavut ja kikherneet, laita ne kulhoon ja murskaa käsin tai sauvasekoittimella. Osa pavuista saa jäädä rouheammaksi. Lisää yrtit, maissitärkkelys ja mausteet sekä purista limemehua massan joukkoon. Pilko sipuli, valkosipuli sekä chili pieniksi kuutioiksi ja sekoita ne herneiden, maissien kanssa papumassaan.

Muotoile massasta 8 tasakokoista pihviä ja pyörittele ne korppujauhoissa. Paista pihvejä reilussa öljyssä. Anna pihvin paistua reilusti ruskeaksi ennen kääntämistä, sillä pihvit murtuvat helposti. Tarjoa lisukkeena esim. salaattia ja lohkoperunoita.



*Sopii burgerinkin väliin
esim. avokadolla,
salsakastikkeella ja
soijajogurtilla
höystettynä!*



*Lämmin
tomaattisalaatti
on oiva lisuke
papupihveille.
Katso resepti:
keittokomero.fi*



SUKLAISET RITARIT

kuudelle

2 rkl	sokeroimatonta kaakaojauhetta
1–2 rkl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
2 dl	maitoa
1	kananmuna
12	viipaletta ranskanleipää voita paistamiseen

Lisäksi:

suklaalevitettä, esim. Nutella
marjoja maun mukaan, esim. vadelmia
kermavaahtoa

*Voit lisätä maito-
seokseen ½ dl vahvaa
kahvia tai 1–2 tl
pikakahvijauhetta.*

Sekoita kaakaojauhe ja sokerit laakeassa astiassa. Lisää maitoa vähitellen, jottei kaakao jää paakuiksi ja vatkaa lopuksi joukkoon kananmuna. Kasta leipäviipaleet kaakao-maitoseoksessa ja paista kuumalla pannulla voissa.

Tarjoo suklaalevitteen, marjojen ja kermavaahdon kera.

*Talvisena viikonloppuna,
ulkoilun ja pulkkamäen
jälkeen maistuu mehevät,
suklaiset ritarit!
Nam!*





Sulaa
suuhun!

Toini-mummin KONJAKKIKAKKU

Tämä pumpulinpehmeä kahvikakku oli minun mummini bravuuri ja on häneltä siirtynyt myös omaan reseptiarkistooni! Pala konjakkikakua ja lasi kylmää maitoa vie aina takaisin lapsuuteen ja mummin keittiöön "Tikanmäkeen"...

250 g	voita
250 g	perunajauhoja
1 tl	leivinjauhetta
2 rkl	konjakkia tai muutama tippa konjakkiaromia
3	kananmunaa
250 g	sokeria
	voita ja (gluteenittomia) korppujauhoja
	vuoaan voiteluun

Voitele ja jauhota n. 2 litran kuivakakkuvuoka huolellisesti. Vaahdota voi sekä voin sekaan siivilöidyt perunajauhot ja leivinjauhe kuohkeaksi. Lisää konjakkia.

Vaahdota toisessa kulhossa kananmunat ja sokeri. Sekoita seokset keskenään kokoajan kevyesti vatkatun. Lusikoi taikina kakkuvuokaan ja tasoita. Kakku kohoaa tasaisemmaksi, kun teet vielä taikinan keskelle lusikalla syvennyksen.

On tärkeää, että kakku paistetaan heti sekoittamisen jälkeen, jotta jauhot eivät painu vuoaan pohjalle.

Paista kakkua 175-asteisessa uunissa noin 50-60 minuuttia. Älä avaa uunin luukkuja paistamisen aikana, sillä kakku lässähtää helposti. Anna kypsyn kakun levätä hetki vuoassa ennen kumoamista.



Hyvää
tulee!

#PIRKANMAA

Hei,

toivottavasti olet päässyt nauttimaan talvisista pakkaspäivistä ja kiva, että olet löytänyt uuden reseptivihkomme ja lukenut sen tänne viimeisille sivuille asti.

Vastaan työkseni Pirkanmaan Osuuskaupan ABC-liikennemyymälöiden omien tuotteiden kehitystyöstä ja olen lisäksi mukana koko ABC-ketjun á la carte -ruoan tuotekehityksessä. Rakastan erityisesti ruokakuvia, joiden kautta saan usein inspiraatiota kokonaan uusiin juttuihin, joilla ei ole mitään tekemistä itse kuvassa olevan ruoan kanssa. Ruoan ja reseptien ei mielestäni pidäkään olla kiveen hakattuja, vaan kaikki on muokattavissa oman maun mukaiseksi.

Tätä reseptivihkoakin tein sillä ajatuksella, että reseptejä voisi yhdistellä erilaisiksi ateriakokonaisuuksiksi tai jalostaa uudelleen kokonaan uusiksi ruokalajeiksi. Yksi resepti on kuitenkin sellainen, jota en muokkaa ja se on sivulta 25 löytyvä Toini-mummini konjakkikakku. Se ei nimittäin uudistumista kaipaa.

Herkullisia ja rohkeita ruoanlaittohetkiä toivottaen,

Riina Ojansivu

ruokatuotepäällikkö

Pirkanmaan Osuuskauppa



*Löydät kaikkien reseptien ainekset
pirkanmaan, Saleista, S-marketista,
Prismoista, Sokos Herkusta ja
Stockmann Herkusta.*



Kaikista vihkon
resepteistä on myös
videot! Katso työvaiheet:

KEITTOKOMERO.fi



FOODIE.FI