

Syksy 2018

Pirkanmaan Osuuskauppa  
tarjoaa kauden parhaat

# Reseptit

Ota mukaan,  
Ole hyvä!

 PIRKANMAA

Satokauden  
parhaat!



# INSPIROIDU SYKSYN MAUISTA

Riitan lauantailleipä.....	5
Afrikkalainen kanakastike .....	7
Riistakäristys.....	9
Porkkanakakku .....	11
Helmin unelmakerros .....	13
Kana-pekoni pasta .....	15
Kesäkurpitsa-nyhtöauravuoka .....	17
Tomaatti-tonnikalalasangne .....	19
Pasta Carbonara .....	21
Haminan paisti .....	23
Täytetyt naudanliharullat.....	24
Hunajakaali .....	25



Omena antaa  
leivälle mehevää  
lisämakua

*Täydellinen  
leipä brunssille  
tai illanistujaisiin*

# RIITAN LAUANTAILEIPÄ

0,5 dl	piimää
2 dl	vettä
½	pala hiivaa
1 tl	suolaa
0,5 dl	kauraleseitä
2 dl	spelttijauhoa
4–5 dl	hiivaleipäjauhoa

## **Täyte:**

1	kotimainen omena (hapahko lajike), kuorittuna pieninä kuutioina
75 g	emmentalraastetta
	kourallinen saksanpähkinöitä

Sekoita hiiva kädenlämpöisen nesteen joukkoon ja anna liueta. Lisää suola ja jauhot, alusta taikina. Vaivaa yleiskoneella 10 minuuttia. Lisää jauhoja tarvittaessa, kunnes taikina on sopivan kimmoisa.

Anna kohota liinan alla n. 30 minuuttia. Jauhota pöytä ja kauli kohon-  
neesta taikinasta 0,5 cm:n paksuinen suorakaide. Levitä taikinalevylle kuoritut  
omenakuutiot, juustoraaste ja käsin pienityt pähkinät.

Kierrä taikina rullalle, muotoile sarveksi ja nosta uunipellille. Anna kohota  
20–30 minuuttia. Lämmitä uuni 200-asteiseksi. Paista kohonnutta leipää 20–25  
minuuttia tai kunnes leipä on saanut kauniin kullanruskean pinnan.



Kylmien  
syyspäivien  
täydellinen  
valinta

# AFRIKKALAINEN KANAKASTIKE

1–2 sipulia  
350 g maustamattomia kanasuikaleita  
1 iso prk paseerattua tomaattia  
0,5 l vettä  
2–3 rkl maapähkinävoita  
1 kanaliemikuutio  
3 porkkanaa  
½ tl kuivattua chiliä  
¼ tl cayennepippuria  
öljyä  
suolaa maun mukaan

Pilko porkkanat isoiksi paloiksi. Paista sipulit öljyssä. Lisää joukkoon paseerattu tomaatti ja maapähkinävoi, sekoita ja lisää porkkanat. Lisää vesi, kanaliemikuutiot ja kanasuikaleet. Lisää chili, cayennepippuri, suola ja keitä kastiketta kasaan noin 20 minuuttia. Tarjoile riisin kanssa.





*Vimeistele  
annos tuoreella  
korianterilla*



*Vinkki!*

Väriä tarjoiluun ja  
kirpeyttä makuun  
saat puolukoista.



# RIISTAKÄRISTYS

- 1 pss riistakäristystä
- voita
- 1 sipuli
- maustepippuria maun mukaan
- 1–2 laakerinlehteä
- 1 lihaliemikuutio
- suolaa maun mukaan

Ruskista sipuli ja käristysliha padassa, lisää vettä niin paljon että lihat peittyvät. Lisää mausteet ja lihaliemikuutio. Hauduta pienellä lämmöllä 1–2 tuntia. Tarjoile keitettyjen perunoiden tai muussin kanssa.





Klassikko  
pimeneviin  
iltoihin!



**Koristele**  
pähkinärouheella,  
hienoksi raastetulla  
porkkanalla tai  
vaikka syötävillä kukilla



*Vinkki!*  
Leikkaa kakku valmiiksi  
pieniksi neliöiksi, ja se säilyy  
kauniina tarjoilun loppuun.

# PORKKANAKAKKU

Pellillinen

## Pohja:

6	kananmunaa
5 dl	sokeria
6 dl	vehnä jauhoja
3 tl	vaniljasokeria
4 tl	leivinjauhetta
2 rkl	kanelia
300 g	voita sulatettuna
6–8 dl	porkkanaraastetta (oman maun mukaan)

## Kuorrutus:

150 g	voita
300 g	maustamatonta tuorejuustoa
4 dl	tomusokeria

Vaahdota munat ja sokeri. Yhdistä kuivat ainekset keskenään ja lisää ne vuorotellen muna-sokerivaahtoon sulatetun voin kanssa. Lisää suikaloitu porkkana, sekoita tasaiseksi ja kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla n. 30 minuuttia.

Valmista kuorrutus: vatkaa tuorejuusto ja pehmeä voi, siivilöi tomusokeri joukkoon välillä sekoittaen. Lisää kuorrutus jäähtyneen kakun päälle. Pinnalle voi halutessaan ripotella hasselpähkinärouhetta.



# HELMIN UNELMAKERROS

8 annosta

2 dl	kuohukermaa
400 g	maitorahkaa
n. 3 dl	cashew-pähkinöitä
1 pss	valkosuklaahippuja
½ pss	maitosuklaahippuja
	vadelmia
	Nutella-maapähkinävoita
	suolaa

Paahda cashew-pähkinöitä miedolla lämmöllä, lisää joukkoon hieman suolaa. Ota pähkinät paahтамisen ja suolaamisen jälkeen pois pannulta jäähtymään. Vatkaa kuohukerma kuohkeaksi vaahdoksi ja kääntelee maitorahka sekaan. Sulata valkosuklaahiput joko vesihauteessa tai mikrossa sulatusteholla (muista sekoitella välillä ettei suklaa pala).

Anna valkosuklaan jäähtyä hieman, jonka jälkeen kaada suklaa kermarahkaseoksen sekaan. Huom! Kääntelee, älä sekoita. Sulata maitosuklaanapit joko vesihauteessa tai mikrossa sulatusteholla ja sekoita ne Nutellan kanssa.

Kaada valkosuklaamousseja tarjoilulasin pohjalle. Lisää cashewpähkinöitä ja vadelmia. Jatka tätä kerroksittain kunnes lasi on täynnä. Koristele pinta vadelmillä ja Nutella-suklaakastikkeella.







# KANA-PEKONIPASTA

4–5 annosta

400 g	pennepastaa
400 g	broilerin fileesuikaleita
100 g	pekonia suikaleina
1 rkl	voita tai öljyä paistamiseen
1	sipuli
	suolaa ja pippuria
2	valkosipulinkynttä
2 dl	valkosipuli & yrtit -tuorejuustoa
½ tl	mustapippuria
	suolaa maun mukaan

Keitä pasta ohjeen mukaan suolatussa vedessä. Paista fileesuikaleet ja pekoni voissa tai öljyssä. Lisää noin puolessa välissä paistamista hienonnettua valkosipulia ja sipulia. Lisää lopuksi tuorejuusto. Sekoita pasta kastikkeen joukkoon.



Viimeistele  
annos  
parmesaanilla



*Vinkki!*

*Sopii sekä pääruoaksi että  
lisukkeeksi juhlapöytään.*

# TEX MEX KESÄKURPITSA- NYHTÖKAURAVUOKA

6–8 annosta

- 1 iso kesäkurpitsa
- 4 perunaa
- 1 sipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 rasia nyhtökauraa
- 1 pussi Tex-Mex -mausteseosta
- 1 purkki tomaattimurskaa
- 1 dl vettä tai kasvislientä
- 1 tölkki papuja (lajike oman maun mukaan)
- 100 g juustoraastetta (emmental)  
öljyä paistamiseen  
suolaa maun mukaan

Kuori ja viipaloi perunat. Viipaloi kesäkurpitsa. Kuori ja kuutioi sipuli. Hienonna valkosipulinkyntset. Paista sipulit öljyssä. Lisää pannulle mausteseos, nyhtökaura ja tomaattimurska. Anna hautua noin 5 minuuttia. Lisää pavut.

Voitele uunivuoka tarvittaessa. Lado vuokaan: pohjalle vähän kastiketta; kerros perunaviipaleita; kerros kesäkurpitsaviipaleita; kerros kastiketta. Toista ja lisää päällimmäiseksi kastiketta. Ripottele pintaan juustoraastetta. Paista 200 asteessa noin 40 minuuttia.



*Helppo vuokaruoka  
valmistuu kuin  
itsestään uunissa*

# TOMAATTI- TONNIKALALASAGNE

4 annosta

2 prk	tonnikalaa vedessä
1	sitruunan mehu
1 tl	suolaa
riipaus	mustapippuria
½ pkt	täysjyvälasagnelevyjä
1 prk	yrttitomaattimurskaa
1 prk	maustettua ruokakermaa oman maun mukaan
1 prk	raejuustoa (200 g)
	kourallinen tuoretta basilikaa
3 dl	emmental-juustoraastetta

Sekoita täytteen aineet keskenään. Kokoa lasagne kerroksittain lasagnelevyistä ja täytteestä, aloittaen täytteestä. Ripottele pinnalle juustoraastetta ja paista 180-asteisessa uunissa 45–60 minuuttia. Jäähdytä hetki folion alla ja tarjoile.









Kutsu  
hyvä ystävä  
syömään!

# PASTA CARBONARA

2 annosta

pastaa kahdelle, esim. spaghetti tai linguine

- |       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| ½ pkt | pekonia                              |
| 1     | valkosipulinkynsi                    |
| ½     | tuore chili                          |
| 2 dl  | kuohukerma                           |
| 1     | kananmunan keltuainen                |
| 1 dl  | raastettua parmesania                |
|       | kourallinen persiljaa (hienonnettua) |
| ½ tl  | rouhittua mustapippuria              |
|       | suolaa maun mukaan                   |

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta se. Suikaloi pekoni ja hienonna valkosipulinkynnet. Ruskista pekoni tilkassa öljyä, lisää valkosipulinkynnet ja chili. Lisää kerma, parmesaani ja mausteet kun pekoni on pehmentynyt.

Kaada pekoniseoksen päälle valmis keitetty pasta, keltuainen, persilja ja sekoita. Koristele chilillä, persiljalla ja mustapippurilla.

*Yksinkertaiset  
lisukkeet sopivat  
herkullisen padan  
seuraksi*





# HAMINAN PAISTI

700 g	karjalanpaistilihaa
1 pkt	pekonia
1	iso sipuli
1	yksikytinen valkosipuli
1	lihaliemikuutio
½ tl	mustapippuria
1 rkl	hunajaa
3–6 dl	vettä (niin paljon että lihat peittyvät vuoassa)
4 dl	kuohukermaa
	voita paistamiseen
	suolaa maun mukaan

Ota lihat huoneenlämpöön tuntia ennen valmistusta. Lämmitä uuni 175–200 asteeseen. Paista lihat ja pekoni voissa padassa. Mureнна lihaliemet joukkoon, lisää vesi, mustapippuri ja paloitetu sipuli.

Hauduta uunissa kaksi tuntia. Varmista välillä että nestettä on riittävästi, jotta lihat eivät kuivu.

Kun lihat ovat mureita ja neste haihtunut vuoasta, lisää joukkoon kerma ja hunaja. Hauduta uunissa vielä noin yksi tunti. Nauti keitetyjen perunoiden kera.



# TÄYTETYT NAUDANLIHARULLAT

4 annosta

500 g sisäpaistia ohuina viipaleina tai naudan lehtipihviä  
1 pkt pippuri- tai muuta maustettua lihaleikkelettä  
Dijon-sinappia (tai muu mausteisempi sinappi)  
persiljaa, silputtuna  
voita paistamiseen

## Kastike:

1 hienonnettu salottisipuli  
2 ½ dl ruokakermaa  
2 dl crème fraîchea  
1 lihaliemikuutio  
1 rkl soijaa  
suolaa ja pippuria

Laita pihvit leikkuulaudalle. Levitä teelusikallinen sinappia jokaiselle pihville, ripottele päälle persiljaa. Lisää 1–2 kinkkuviipaletta. Rullaa pihvit, leikkaa puoliksi tai kolmeen osaan ja kiinnitä hammastikulla.

Lämmitä vähän voita paistinpannalla. Ruskista sipuli paistinpannussa ja lisää tarvittaessa voita. Paista liharullat, välillä kääntäen. Lisää kerma, crème fraîche, liemikuutio ja soija. Anna kiehua hiljalleen pari minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile lisukkeena hunajaista kaalia. Muista poistaa hammastikut.

*Tee oheen  
hunajakaalia!*

# HUNAJAKAALI

4 annosta

300 g	valkokaalia tai ruusukaalia
1 rkl	öljyä
1 rkl	voita
1 rkl	hunajaa
1 rkl	sitruunamehua
½ tl	suolaa
¼ tl	mustapippuria

Keitä ruusukaaleja suolalla maustetussa vedessä 3–4 minuuttia. Kaada siivilään ja jäähdytä kylmällä vedellä. Halkaise isot ruusukaalit. Kuumenna voi-öljyseos paistinpannalla. Lisää ruusukaalit ja kuumenna sekoitellen, kunnes kaalit saavat vähän väriä. Lisää hunaja, sitruunamehu ja mausteet. Kuumenna hetken ja tarjoile naudanliharullien kanssa. Mikäli käytät valkokaalia, suikaloi kaali ohuiksi suikaleiksi ja keittämistä lukuun ottamatta valmista samoin kuin ruusukaalit.

# Hyvä asiakas,

Tämän reseptivihon reseptit ovat kaikki oman henkilökuntamme kehittämisiä ja omassa koekeittiössämme testattuja. Ohesta löydät tiedon siitä, missä toimipaikassa mikäkin resepti on kehitetty.

Olemme tehneet myös ruokien valmistuksesta videoita, joita löydät osoitteesta  
**keittokomero.fi.**

**Herkullisia ruokahetkiä syksyn satokauden  
parhaiden raaka-aineiden parissa!**



*Kokeile  
vaikka heti!*

**Riitan lauantaileipä**  
**Afriikkalainen kanakastike**  
**Riistakäristys**  
**Porkkanakakku**  
**Helmin unelmakerros**  
**Kana-pekoni pasta**  
**Kesäkurpitsa-nyhtökauravuoka**  
**Tomaatti-tonnikalalasagne**  
**Pasta Carbonara**  
**Haminan paisti**  
**Täytetyt naudanliharullat**  
**Hunajakaali**

Sale Länkipohja  
Sale Valkeakoski  
Sale Asemantie  
Sale Terälahti  
Sale Kaleva  
Sale Korkeakoski  
Sale Kaurasmäki  
Sale Kuru  
Sale Suuppa  
Sale Metsäkylä  
Sale Nattari  
Sale Nattari

Olemme tehneet  
resepteistä myös videoita!  
Katso työvaiheet:

**KEITTOKOMERO.fi**

Lisää reseptejä:



FOODIE.FI