

Talvi 2016

Pirkanmaan Osuuskauppa
tarjoaa kauden parhaat

Reseptit

Ota mukaan,
Ole hyvä!

yhteishyvä.fi



FOODIE.FI

PIRKANMAA

Nautitaan
pakkasista
hyvän ruoan
äärellä!



TEHDÄÄN TALVESTA HELPPO JA HERKULLINEN

Broilerpasta	5
Kermanen lohikeitto	7
Nuudeliteitto	9
Makaronilaatikko	11
Salami-fetapiirakka	13
Lakkahillo-sinihomejuustokeksit	15
Kattilaleipä	17
Ananas-pinaatti-voimajuoma	19
Vaahtokarkkikaakao	21





Koristele
persiljalla!



BROILERPASTA

ilmakuivattua kinkkua ja kermaista tomaattikastiketta

4 hengelle

400 g	broileria suikaleina
100 g	ilmakuivattua kinkkua
1 prk (320 g)	tomaattikastiketta esim. Dolmio Classic
2,5 dl	kermaa (kuohukermalla paras lopputulos)
1	keskikokoinen sipuli pilkottuna
2	kynttä valkosipulia pilkottuna
2 rkl	öljyä paistamiseen
1 tl	tai oman maun mukaan suolaa
1 tl	tai oman maun mukaan mustapippuria
1 rkl	tummaa balsamico-etikkaa
1 tl	sokeria
1 pkt	Rainbow fettuccini tuorepasta
parmesanjuustoa raastettuna annoksen päälle	

Pilko sipulit sekä suikaloiilmakuivatusta kinkusta ohuita suikaleita. Kuumenna iso kattila ja kuullota sipuleita ja kinkkusuikeleita öljyssä. Lämmön noustessa lisää broilersuikaleet ja paista kunnes broileri on kullanuskea. Lisää tomaattikastike ja kerma. Keitä muutama minuutti kunnes broilersuikaleet ovat kypsiä.

Keitä tuorepasta öljyllä ja suolalla maustetussa runsaassa vedessä pakkausohjeen mukaisesti. Valuta kypsä pasta lävikössä ja sekoi ta kastikkeeseen joukkoon. Annostele pasta lautaselle ja koristele rucolan oksilla, oliiviöljyllä ja mustapippurilla. Tarjoile vaalean ciapattaleivän kera.



KERMAINEN LOHIKEITTO

5 perunaa
1 sipuli
5–10 valkopippuria
1 laakerinlehti
1 rkl voita
1 l kalalientä
(vaihtoehtoisesti litra vettä ja kalaliemikuutio)
500 g lohta
2,5 dl kermaa
(suolaa oman maun mukaan)
tilliä

Kuori ja kuutioi/lohko perunat. Kuori ja pilko sipuli.
Laita perunat, sipuli, valkopippurit ja mausteet kattilaan.
Kuullota muutama minuutti voissa. Kaada kattilaan
kuuma kalaliemi ja keitä, kunnes perunat ovat lähes kypsiä.

Irrota lohifileestä nahka ja paloittele lohi kuutioiksi.
Lisää kuutiot keittoon ja keitä muutama minuutti kunnes kala
on kypsää. Lisää kerma ja lämmitä kiehuvaaksi, mutta älä enää
keitä. Ota kattila liedeltä ja ripottele keiton päälle reilusti
silputtua tilliä. Tarjoile paahdetun ruisleivän kanssa.

*Lohessa on paljon
D-vitamiinia.*

Maukas
retkieväs!



NUUDELIKEITTO

(1 hengelle)

Ota retkelle mukaan kuumaa vettä termokseen ja nauti terveellinen ja lämmin nuudeliikeitto eväänä.

- 1 pieni porkkana suikaloituna ohuiksi suikaleiksi
- 1 pussi täysjyväpikanuudeleita (makupussit mukana)
- 3 kirsikkatomaattia
- pieni pala paprikaa ohueksi suikaloituna
- 1 pieni broilerin rintafilee kypsennettynä ja viipaloituna
- pieni kourallinen babypinaattia

Lado ainekset kuumennusta kestäväään kannelliseen astiaan.

Kun on aika nauttia eväät, lisää kuuma vesi. Anna hautua muutama minuutti kunnes nuudeli on kypsää ja nauti.



*Arjen ei tarvitse
olla mahtonta.*

Koskenlaskija-jauheliha

MAKARONILAATIKKO

1 ps (400 g)	makaronia
400 g	naudan jauhelihaa
1	sipuli
2 rkl	öljyä paistamiseen
1 pkt	Koskenlaskija voimakas-sulatejuustoa
1 l	vettä
1 ps (150 g)	juustoraastetta
1 tl	tai oman maun mukaan suolaa
1 tl	tai oman maun mukaan mustapippuria
(halutessasi voit maustaa lisäksi esim. paprikajauheella, chilijauheella, timjamilla, oreganolla ym.)	

Kuumenna öljy paistinpannussa, lisää sipuli ja jauheliha ja ruskista kypsäksi. Mausta seos. Kaada makaronit raakoina vuokaan ja sekoita joukkoon jauheliha-sipuliseos. Kuumenna vesi kiehuvaksi ja paloittele Koskenlaskija joukkoon. Keitä niin kauan, että Koskenlaskija on sulanut kokonaan. Kaada seos vuokaan. Paista uunissa 200 asteessa (kiertoilmauuni 180 astetta) ensin 30 min. Lisää sen jälkeen päälle juustoraaste ja paista vielä 10 min.

Vinkki:

Kokeile myös muita Koskenlaskija-sulatejuustoja saadaksesi eri makuja makaronilaatikkoosi.

Maistuu ihan
yhtä hyvältä myös
kylmänä!



SALAMI-FETAPIIRAKKA

150 g	salami- tai metwurstisuikaleita	1 dl	maitoa
1	iso sipuli	4 dl	raastettua juustoa
2	valkosipulin kynttä	175 g	feta- tai salaattijuustokuutioita
400 g	piirakkataikinaa	1 puntti	persiljaa silputtuna
1 dl	tomaattimurskaa	1 rkl	tuoretta timjamia tai
5	munaa	2 tl	kuivattua timjamia
2,5 dl	kermaa	100 g	kirsikkatomaattia

Kaulitse voitaikina jauhoisella alustalla ohueksi. Voitele halkaisijaltaan noin 26 cm piirakkavuoka ja asettele kaulittu taikina vuokaan siten, että reunat tulevat reilusti ylös. Pistele taikinaa haarukalla muutamia kertoja. Peitä ja pidä kylmässä noin 15 minuuttia. Kuumenna uuni 200 asteeseen (kiertoilma 180 asteeseen). Aseta taikinan päälle leivinpaperi ja täytä piirakka kuivatuilla herneillä, riisillä tai kuivatuilla pavuilla. Esipaista pohjaa uunissa noin 15 minuuttia. Alenna uunin lämpötila 180 asteeseen (kiertoilma 160 asteeseen) ja poista leivinpaperi sekä herneet/riisit/pavut. Jatka paistamista vielä 8 – 10 minuuttia.

Pohjan paistuesssa esivalmistele täyte. Pilko sipuli ja valkosipuli hienoksi. Lämmitä isolla paistinpannulla öljyä, lisää sipuli ja paista muutama minuutti, kunnes sipulissa on reilusti väriä. Lisää valkosipuli ja jatka paistamista vielä muutama minuutti. Jäähdytä. Sekoita munat, tomaattimurska, kerma, maito ja timjami. Kaada jäähdytetyt sipulit esipaistetun pohjan päälle. Lisää lihasuikaleet, hienonnettu persilja, juustokuutiot ja tomaatit. Kaada päälle munamaito-kermaseos. Paista uunissa 25–35 minuuttia, kunnes pinta on kauniin värinen. Jäähdytä piirakka ja leikkaa annospaloiksi.



LAKKAHILLO- SINIHOMEJUUSTOKEKSIT

(12 kpl)

12 pientä keksiä (esim. digestive tai Marie)

sinihomejuustoa (Aura)

lakkahilloa

saksanpähkinöitä

Viipaloi sinihomejuustosta sopivia kolmioita keksien päälle.

Annostele lakkahilloa juuston päälle. Koristele saksanpähkinällä.

Tarjoile kuuman juoman seurana.

*Suupaloja
pakkasiltaan.*

Niin helppoa,
Niin hyvää!



KATTILALEIPÄ

7 dl vehnäjauhoja

2 tl suolaa

1/4 tl kuivahiivaa

3,5 dl vettä

Mittaa kuivat aineet kulhoon ja sekoita. Lisää vesi ja sekoita nopeasti käsin, älä vaivaa. Peitä kulho kelmulla ja anna taikinan nousta tasalämpöisessä paikassa 12–18 tuntia. Kaada taikina jauhotetulle työpöydälle ja painele taikinasta pois ilmakuplat levittämällä taikina tasaiseksi ja kääntämällä reunat kohti keskustaa.

Laita puuvillainen tai pellavainen keittiöpyyhe leipäkoriin, ripottele pyyhkeen päälle reilusti jauhoja ja laita taikinanytytti jauhojen päälle. Ripottele vielä taikinan pinnalle jauhoja ja taita pyyhe taikinapallon päälle. Kohota leipää vielä pari tuntia. Laita 3–4 litran kattila/pata uuniin rutilälle ja kuumenna uuni 225 asteeseen.

Kun uuni on kuuma, ota kattila uunista ja kumoa leipä kattilaan. (Ei haittaa, jos leipä näyttää tässä vaiheessa sotkuiselta, se kohoaa uunissa kauniiksi.)

Laita kansi kattilan päälle ja kattila uuniin. Paista puoli tuntia ja poista kansi. Paista vielä 15–30 minuuttia, jolloin leipä saa kauniin värin. Kumoa leipä rutilälle jäähtymään.

Virtaa ja
voimaa vaikkapa
lenkkipolulle.



ANANAS-PINAATTI- VOIMAJUOMA

200 g ananaskuutioita
1 limen mehu
kourallinen tuoretta pinaattia
1 iso omena
1,5 dl omenamehua
hunajaa maun mukaan

Laita pieneksi pilkotut raaka-aineet tehosekoittimeen tai blenderiin ja aja tasaiseksi juomaksi.

Tiesitkö?

Ananas sisältää runsaasti A-, B- ja C-vitamiineja sekä ihmiselle välttämätöntä mangaania, joka edistää aivojen, hermojen ja lihasten yhteistoimintaa.



*Hemmottele
välillä itseäsi!*

VAAHTOKARKKIKAAKAO

2,5 dl	maitoa
1 dl	kermaa
50 g	tummaa suklaata
1 rkl	maapähkinävoita
1,5 dl	vaahtokarkkeja

Lämmitä maito ja kerma, varo että ei kiehu. Kun maitokermaseos on kuumaa, lisää suklaa ja sekoita kunnes suklaa on sulanut. Lisää maapähkinävoi ja sekoita.

Kaada kaakao isoon mukiin ja lisää vaahtokarkit pinnalle.



Moi,

mukavaa että olet selannut reseptivihkomme loppuun saakka. Toivottavasti löysit edellisiltä sivuilta useita tulevia suosikkejasi.

Herkullinen ruoka ja laadukkaat raaka-aineet ovat meille sydämen asia, loistavaa asiakaspalvelua unohtamatta. Kaikki nämä kolme tekijää ovat olleet tiukasti mielessäni kehittäessäni tämän vihkosen reseptejä.

Täydellinen ruokaretki alkaa raaka-aineiden hankkimisella kaupasta, jatkuu selkeiden ohjeiden avulla kotona ja huipentuu herkulliseen makuelämykseen hyvässä seurassa. Me haluamme varmistaa, että sinä pystyt keskittymään viimeksi mainittuun.

Hurmaavia herkkuhetkiä!

Terveisin,
Harri Harjula
ruoan kehityspäällikkö
Pirkanmaan Osuuskauppa

Laajat valikoimamme
löydät myös Foodiesta!

