

Joulu 2017

Pirkanmaan Osuuskauppa  
paketoi kauden parhaat

# Reseptit



*Kuusen koristeet, kynttilöiden  
valo ja rakkaiden hymyt,  
niistä on joulun tunnelma tehty.  
Ja tietysti myös herkuista, jotka  
saavat pöydän notkumaan,  
vatsat täyteen ja ilon sydämiin.  
Tästä alkaa joulun makumatka.*

Aura-piparkakku-uunilohi .....	5
Raikas retiisisalaatti .....	7
Pastel de nata – makeat pikkupiiraat .....	9
Lohicheviche .....	11
Taatelikakku .....	13
Kinkun paisto-ohje .....	15
Paahdettu rosolli .....	17
Imelletty perunalaatikko .....	19
Porkkanalaatikko .....	21
Lanttulaatikko .....	23
Vegaaniset joululaatikat .....	25
Kalkkunan paisto-ohje .....	27
Vaalea joululimppu .....	29
Piparkakku-viikuna-lusikkaleivät .....	31

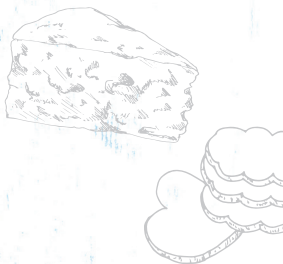






# AURA-PIPARKAKKU- UUNILOHI

1 (n. 800 g)	kirjolohifilee
½ tl	valkopippuria
½ tl	suolaa
2 ½ dl	ruokakermaa
1 dl	Aurajuustomurua
2 rkl	tilliä
2 rkl	tuoretta tilliä hienonnettuna
	piparkakkumurua
1	sitruuna



Huuhdo filee kylmällä vedellä ja taputtele talouspaperilla kuivaksi. Poista fileestä ruodot ja nahka. Voit halutessasi leikata fileen annospaloiksi. Laita uunivuokaan. Ripottele fileen pintaan valkopippuri ja suola. Kaada vuokaan ruokakerma ja Aurajuustomuru. Kypsennä uunin alaosassa 175 asteessa 35–40 minuuttia.

Ripottele kypsän kalan pinnalle hienonnettua tilliä ja piparimurua. Leikkaa sitruuna lohkoiksi ja laita tarjolle.

*Helppo uunilohi maistuu  
vaikka arkirokokana.  
piparimuru tuo jouluisan  
maun.*



# RAIKAS RETIISISALAATTI

*neljälle*

10	retiisiä
1	fenkoli
2	porkkanaa
1 ruukku	korianteria tai lehtipersiljaa

## Sitruunainen vinaigretti

1 dl	öljyä
1	sitruunan mehu
2 tl	sokeria

Sekoita vinaigretin ainekset keskenään voimakkaasti vispaten tai sauvasekoittimella. Pese kasvikset, poista fenkolista huonot osat ja kuori porkkanat. Leikkaa kasvikset mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi esim. juustohöylällä. Sekoita kasvien joukkoon korianterin tai lehtipersiljan lehtiä sekä haluamasi määrä vinaigrettiä. Tarjoile jouluisen uunilohen lisukkeena.

## *Tiesithkö?*

*Pieni, mutta mausteikas  
retiisi sisältää runsaasti  
flavonoideja ja  
C-vitamiinia.*

# PASTEL DE NATA

*Makeat pikkupiiraat*





noin 25 kpl

600 g	valmista lehtitaikinaa (iso levy)
5 dl	maitoa
1	sitruunan kuori
1	kanelitanko
1 dl	vehnä jauhoja
6 dl	sokeria
2 ½ dl	vettä
7	kananmunan keltuaista



Avaa lehtitaikinalevy ja kierrä se pitkältä sivulta tiukaksi rullaksi. Leikkaa taikinarulla viipaleiksi, joiden paksuus on n. 1 cm. Voitele irralliset pienet piirakkamuotit tai muffinssipelti. Laita taikinaviipale vuoon pohjalle. Painele viipale peukaloilla keskeltä kohti reunoja niin, että pohja jää mahdollisimman ohueksi ja taikina jää paksummaksi reunoilta. Laita kylmään odottamaan täytteen valmistumista.

Sekoita jauhot ja 2 dl maitoa tasaiseksi. Laita loppu maito, kanelitanko ja raastettu sitruunankuori kattilaan ja kuumenna. Kun seos kiehuu, lisää jauho-maitoseos ohuena nauhana jatkuvasti sekoittaen. Kiehauta koko ajan sekoittaen ja nosta pois liedeltä.

Kuumenna sokeri ja vesi kattilassa kiehuvalaksi ja anna kiehua täsmälleen kolme minuuttia. Lisää kuuma sokerisiirappi ohuena nauhana maitoseokseen koko ajan voimakkaasti sekoittaen. Siivilöi ja anna jäähtyä täysin kylmäksi.

Lisää munankeltuaiset massa voimakkaasti sekoittaen. Ota taikina-muotit kylmästä ja täytä ne massalla. Paista uunissa 225 asteessa noin 15 minuuttia. Täyte saa olla hytisevää, kun otat leivonnaiset uunista. Ripottele pinnalle tomusokeria tai kanelia ennen tarjoilua. Maistuvat lämpiminä tai kylminä.

Juhlava alkupala  
itsenäisyyspäivän  
ruokailuun!



# LOHICHEVICHE

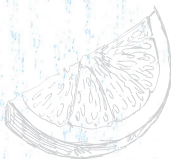
*neljälle-kuudelle*

400 g	tuoretta lohifileettä
4-5	limeä
n.1 tl	suolaa
2 rkl	sokeria
1 pieni	punasipuli tai 2-3 kevätsipulinvartta
1	valkosipulinkynsi
1-2 tl	tuoretta inkivääriä raastettuna (n. peukalonpään kokoinen pala)
1	ruukku tuoretta korianteria

Leikkaa lohifilee noin sentin kokoisiksi kuutioiksi. Laita kuutiot laakeaan astiaan. Ripottele pinnalle suolaa ja sokeria. Purista limeteistä mehut ja kaada lohikuutioiden päälle.

Kuori ja hienonna punasipuli ja valkosipulinkynnet. Kuori inkiväärinpala ja raasta hienoksi. Hienonna korianteri, mutta jätä osa lehdistä sivuun koristelua varten. Sekoita ainekset kalapalojen joukkoon.

Anna chevichen kypsyä noin 15–20 minuuttia, enintään parin tunnin ajan viileässä. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa ja mausteita. Koristele korianterin lehdillä.



Maukas  
joulu-  
tuliainen





# TAATELIKAKKU

4 dl	vettä tai glögiä
400 g	taateleita
200 g	voita
2	munaa
3 dl	sokeria
½ dl	vispikermää
4 ½ dl	vehnäjauhoja
1 tl	soodaa
1 tl	leivinjauhetta
2 tl	vaniljasokeria
½ tl	neilikkaa
1 tl	kanelia
½ tl	kuivattua inkivääriä
	korppujauhoja vuoan jauhottamiseen
	tomusokeria koristeluun



Laita vesi tai glögi ja taatelit kattilaan ja keitä kunnes taatelit pehmenevät ja soseutuvat. Ota kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä.

Sulata voi. Voitele kakkuvuoka voilla sekä korppujauhota huolellisesti. Sekoita kuivat aineet ja mausteet keskenään. Vatkaa sähkövatkaimella taateleiden sekaan sokeri ja kananmunat. Lisää seokseen kerma ja vuorotellen jauhoseos sekä sulatettu voi.

Kaada kakkutaikina vuokaan ja paista uunissa 175 asteessa noin yhden tunnin ajan. Anna kakun jäähtyä ja kumoa se tarjoiluastialle. Koristele halutessasi tomusokerilla.

Tällä  
ohjeella  
onnistut!



# NÄIN PAISTAT KINKUN

## *Pakastettu kinkku:*

Sulata kinkku hyvissä ajoin jääkaapissa.

Nosta kinkku hetkeksi huoneenlämpöön ennen paistoa niin, että sisälämpö näyttää noin 10 astetta.

Paistopussi pitää kinkun mehukkaana ja paistolämpömittari näyttää kinkun oikean sisälämpötilan. Paista kinkku miedossa 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on noin 75 astetta.

## *Tuore kinkku:*

Pida kinkku huoneenlämmössä ennen paistoa, kunnes sen sisälämpötila on 10 astetta.

Pane kinkku paistopussiin ja työnnä paistolämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan.

Paista 100–120 asteen lämpötilassa, kunnes sisälämpötila on noin 75 astetta.







# PAAHDETTU ROSOLLI

*kahdeksalle*

4-5	kokonaista etikkapunajuurta
3	porkkanaa
3	perunaa
2-3	maustekurkkua
2	pientä sipulia
1-2	hapanta omenaa
2 dl	kuohukermaa
ripaus	suolaa, sokeria ja jauhattua valkopippuria
	etikkapunajuurien lientä

Kuori punajuuret, porkkanat sekä perunat ja pilko ne halutun kokoisiksi paloiksi. Paahda palat uunissa 175 asteessa noin 45–60 minuuttia. Pilko maustekurkku, sipulit ja kuoritut omenat. Sekoita ne yhteen uunissa paahdettujen kasvien kanssa tai asettele erikseen tarjoiluastiaan.

Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi. Mausta suolalla, sokerilla ja valkopippurilla. Värjää vaahto etikkapunajuuren liemellä vaaleanpunaiseksi. Asettele erikseen tarjolle.

*Tänä jouluna  
rosolli tarjotaan  
uudella twistillä!*





# 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 uuni-vuokaan tai kahteen pienempään. Täytä vuokat vain puoleen väliin, koska laatikko kuohuu kypsennyksen aikana. Kypsennä laatikkoa 175 asteessa noin 2 tuntia.



*perinne-herkku!*

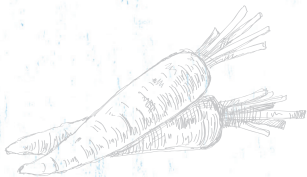




# PORKKANALAATIKKO

*1-2 laatikkoo*

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



Kiehauta 3 dl vettä ja lisää riisit joukkoon. Keitä, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää maito ja anna hautua kannen alla lähes puuroksi. Keitä kuoritut ja paloitellut 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 noin 2 tuntia.

*Vegaanisen porkkanalaatikon  
reseptin löydät sivulta 25*



# LANTTULAATIKKO

*1-2 laatikkoo*

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 noin 2 tuntia.

*Tiesithkö?*

*Lanttua makeutuu  
kypsyessään.*

Vegaaninen

# LANTTULAATIKKO

neljälle

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

Sekoita lanttusose,  
kaurakerma, korppu-  
jauhot, siirappi, mausteet  
ja vegaaninen kanan-  
munankorvike keskenään.

Laita massa haluamasi kokoisiin  
vuokiin ja ripottele pinnalle  
korppujauhoja. Paista 150 asteessa  
45–60 min vuoan koosta riippuen.







# Vegaaninen PORKKANA- LAATIKKO

*neljälle*

1 ½ dl vettä

1 dl puuroriisiä

3 dl mantelimaitoa

5 dl porkkanasosetta

vajaa 1 tl suolaa

hyppysellinen pomeranssin kuorta

reilu ½ dl hunajaa

½-1 dl mantelilastuja

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 hunaja. Sekoita. Kaada vuokaan ja ripottele mantelilastut päälle ja paista laatikkoa 150 asteessa noin 45 minuuttia.



# KALKKUNAN PAISTO-OHJE

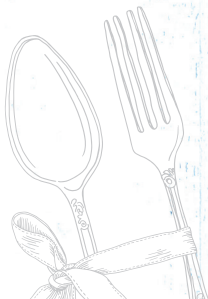
Noin 5 kg kalkkuna, varaa kypsymisaikaa 40-50 min kiloa kohden.

1	sitruunan mehu ja kuori
2-3 tl	suolaa
½ tl	rouhittua mustapippuria
100 g	voisulaa

Kuivaa lintu ja hiero sisältä ja päältä mausteilla ja sitruunan mehulla ja raastetulla kuorella. Sido kalkkunan 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.

*Voit siivilöidä  
paistossa syntyneen  
liemen kattilaan ja  
valmistaa siitä  
kastikkeen.*







# VAALEA JOULULIMPPU

5 dl	appelsiinituoremehua
3 dl	piimää
50 g	hiivaa
1 dl	siirappia
1 dl	öljyä
2 tl	jauhettua pomeranssin kuorta
1 tl	jauhettua neilikkaa
2 tl	jauhettua anista
2 ½–3 tl	suolaa
n. 20 dl	vehnäjauhoja (voit korvata osan esim. speltti- tai hiivaleipäjauhoilla)



Lämmitä nesteet kädenlämpöiseksi ja mureнна hiiva joukkoon. Lisää sekoittaen mausteet ja suola sekä siirappi. Lisää öljy. Lisää jauhoja vähän kerrallaan, kunnolla sekoittaen. Vaivaa taikinaa noin 10 minuuttia, kunnes se tuntuu kimmoisalta ja irtoa kulhon reunoista. Ripottele päälle jauhoja ja peitä liinalla. Anna kohota kaksinkertaiseksi ½–1 h ajan.

Vaivaa taikinaa vielä hetki ja muotoile siitä haluamasi kokoisia ja muotoisia limppuja. Voit paistaa limppuja myös vuoassa. Anna vielä kohota vähintään puoli tuntia. Paista 175 asteessa leipien koon mukaan 45–100 min. Mikäli käytät kiertoilmauunia, pienennä lämpötilaa noin 20 astetta. Halutessasi voit paiston loppuvaiheessa voidella limput siirappi-vesiseoksella.

*Tykkäätkö sattumista?  
Lisää taikinaan esim. 1 dl rusinoita  
tai kuivattuja karpaloita.*



# PIPARKAKKU-VIIKUNA-LUSIKKALEIVÄT

*noin 15-18 kappaletta*

100 g	voita
¾ dl	fariinisokeria
2 dl	vehnäjauhoja
1 tl	vaniljasokeria
1 tl	piparkakkumaustetta
1 tl	leivinjauhetta
	viikunahilloa
	sokeria



Kiehauta voi kattilassa ja anna ruskistua miedolla lämmöllä noin 5–10 minuuttia. Ota kattila pois liedeltä ja lisää joukkoon sokeri kevyesti sekoittaen. Anna seoksen ensin jäähtyä ja sitten sekoita kunnolla. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää voi-sokeriseokseen. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.

Ota kylmästä taikinasta teelusikalla nokare ja painele taikina lusikan muotoon. Irroita varovasti työntämällä lusikasta ja laita pellille leivinpaperin päälle tasainen puoli alaspäin. Paista lusikkaleipiä noin 10 minuuttia 200 asteessa tai kiertoilmalla 175 asteessa.

Anna paistuneiden lusikkaleipien jäähtyä. Laita puolikkaan lusikkaleivän päälle viikunahilloa ja paina toinen puolikas kiinni. Pyörittele sokerissa. Sokeroimattomia lusikkaleipiä voit säilyttää kannellisessa purkissa.

*Ainekset jouluun saat Pirkanmaan  
Saleista, S-marketeista, Prismoista  
ja Sokos Herkusta.*



Lisää reseptejä:

**KEITTOKOMERO.fi**



FOODIE.FI