

Kesä 2018

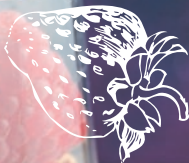
Pirkanmaan Osuuskauppa  
tarjoaa kauden parhaat

# Reseptit

Ota mukaan.  
Ole hyvä!

 PIRKANMAA

Katso  
reseptivideot  
 netistä!  
keittokomero.fi



*Ruoka herättää suuria tunteita ja parhaita reseptejä vaalitaankin kuin arvokkaimpia salaisuuksia.*

*Tähän vihkkoon kokosimme Pirkanmaan S -markettien työntekijöiden suosikkireseptejä, joista osa on perintöä jopa sukupolvien takaa.*

Juusto-savukalasalaatti .....	5
Muna-sinappikastike .....	5
Unkarilaiset lihakääryleet .....	7
Kylmäsavulohikakku .....	9
Mummun rieskaset .....	11
Thaimaalainen kookos-broilerikeitto .....	13
Kesäkurpitsavuoka .....	15
Butt rub -mausteseos .....	17
Yrttinen grillimarinadi .....	17
Mysli .....	19
Mottalan salaatin kastike .....	21
Katkarapurisotto .....	23
7 minuutin kakku .....	25
Italialaiset ricottatortut .....	27

Hävikkivinkki!  
Tuunaa ylijääneillä,  
jäähtyneillä uusilla  
perunoilla.



S-market Pirkkalan reseptit:

# JUUSTO-SAVUKALASALAATTI

neljälle

1 pkt	kotijuustoa tai 250 g juustoleipää
1	pieni meloni
250 g	lämminsavulohta
1	salaattipussi
1 nippu	ruohosipulia tai kevätsipulia

Viipaloi tai kuutioi juusto ja meloni. Paloittele ruodittu kala suupaloiksi. Revi salaatti ja hienonna ruohosipuli. Kokoa ainekset vadille salaatiksi.

# MUNA-SINAPPIKASTIKE

1 prk	kermaviiliä
1 rkl	sitruunamehua
½ tl	rouhittua mustapippuria
1 rkl	sinappia
1	kovaksi keitetty muna

Sekoita kermaviiliin joukkoon sitruunamehu, mustapippuri ja sinappi. Hienonna kananmuna ja sekoita sekin kermaviiliin. Tarjoa kastike kaadettuna salaatin päälle tai erikseen.







S-market Urjalan resepti:

# UNKARILAISET LIHAKÄÄRYLEET

neljälle

400 g	jauhelihaa
3	sipulia
1	valkosipulinkynsi
n. 1 tl	suolaa
¼ tl	valkopippuria
1–3 tl	paprikajauhetta
1 nippu	persiljaa
1 ½ rkl	vehnäjauhoja
½ dl	vettä
	öljyä voitelemiseen

Hienonna sipulit ja sekoita ne jauhelihan joukkoon. Lisää murskattu valkosipuli, suola, pippurit, paprika, hienonnettu persilja, vesi ja vehnäjauhot. Sekoita taikina. Muovaa taikinasta makkaran muotoisia pötköjä ja asettele ne uunipannulle. Paista kääryleitä uunin yläosassa 250 asteessa 15–20 minuuttia. Käännä kääryleet noin paistoaajan puolessa välissä, kun toinen puoli on ruskistunut.







S-market Lempäälän resepti:

# KYLMÄSAVULOHIKAKKU

kahdelletoista

## Pohja:

300 g	saaristolaisleipää
50 g	sulatettua voita
4 rkl	maitoa

## Täyte:

400 g	kylmäsavulohituorejuustoa
1 prk	ranskankermaa
1 dl	kermaa
¾ tl	suolaa
3	liivatelehteä
3 rkl	vettä
½	limen mehu
½ dl	ruohosipulia
1	punasipuli
300 g	kylmäsavulohta

*Voit korvata  
osan kylmä-  
savulohesta  
kirjolohe-  
mädillä.*

Asettele irtokakkupohjavuokaan leivät, joista on poistettu reunat. Sulata voi ja levitä se leipien päälle. Kostuta leivät maidolla ja laita sen jälkeen vuoka jääkaappiin jähmettymään.

Pilko kylmäsavulohi pieniksi paloiksi ja laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vaahdota kerma ja lisää joukkoon tuorejuusto, ranskankerma ja suola. Lisää joukkoon myös ruohosipuli, punasipuli, limen mehu ja kylmäsavulohi. Kuumenna vesi ja lisää liotetut liivatelehdet. Kun liivatelehdet ovat liuenneet, anna jäähtyä hetken ja lisää neste seokseen. Kaada valmis täyte jähmettyneen pohjan päälle ja laita jääkaappiin jähmettymään noin viideksi tunniksi. Koristele esim. ruohosipulilla, punasipulilla, mädillä tai kylmäsavulohirusukkeilla.

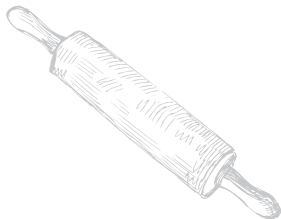


S-market Kangasalan resepti:

# MUMMUN RIESKASET

8 kpl

3 dl	täysmaitoa
½ tl	suolaa
3 dl	ohrajauhoja
3 dl	hiivaleipäjauhoja
½ tl	soodaa
50 g	voita



Sekoita suola maitoon. Lisää maidon joukkoon vuorotellen hiivaleipä- ja ohrajauhoja. Sekoita sooda pieneen määrään jauhoja ja lisää ne löysään taikinaseokseen. Kun melkein kaikki jauhot on sekoitettu nesteeseen, lisää taikinaan voi ja vasta lopuksi viimeiset jauhot. Älä kuitenkaan laita liikaa jauhoja, ettei rieskoista tule kovia.

Vaivaa taikinasta pötkylä ja leikkaa siitä samankokoisia paloja, joista kaulitaan rieskat. Voit haarukalla pistellä rieskoihin reikiä. Paista rieskoja uunin alimmalla tasolla 250–300 asteessa noin 5 minuuttia.

*"Mieheni odotti, milloin menisimme taas käymään anoppilassa, että hän saisi syödä oikeita mummun rieskoja. Mummu heltyi antamaan salaisen reseptinsä, että värypoika saisi mahdollisimman usein rieskaa."*



S-market Toijalan resepti:

# THAIMAALAINEN KOOKOS-BROILERIKEITTO

neljälle

5 dl	vettä
1 pss	Findus Wok Thai -sekoitusta
	kanaliemikuutio
1	sipuli
2	valkosipulinkynttä
300–400 g	maustamattomia broilerin fileesuikaleita
1	lime
1 tlk	kookosmaitoa
1 prk	ananasaloja
½ dl	sweetchili-kastiketta
	Srirachaa maun mukaan
	riipaus suolaa

Keitä vesi. Lisää kiehuvaan veteen thaiwokki-pakastesekoitus ja kana-liemikuutio. Lisää veteen suikaloitu sipuli ja valkosipulinkyntset. Paista broilerisuikaleet ja lisää ne keittoon.

Lisää keittoon limeä puristettu mehu sekä kaikki loput ainesosat. Hauduttele keittoa noin 5 minuuttia.







S-market Hyhkyn resepti:

# KESÄKURPITSAVUOKA

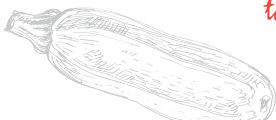
neljälle–kuudelle

1 prk	crème fraichea tai kaurafrachea
1	kasvisliemikuutio
	yrttisuolaa n. 1 tl tai maun mukaan
	valkospulijauhetta n. ½ tl tai maun mukaan
2–3	kesäkurpitsaa
6	tomaattia
2	sipulia

Sekoita mausteet ja murennettu kasvisliemikuutio crème fraicheen. Viipaloi kesäkurpitsa, tomaatti ja sipuli. Paista kesäkurpitsaviipaleita ja sipulia muutama minuutti, että ne saavat hieman väriä. Lado kesäkurpitsa ja sipuli sekä tomaattiviipaleet kerroksittain tai limittäin uunivuokaan, kaada päälle crème fraiche -mausteseos.

Paista 175 asteessa noin tunti, kunnes pinta saa kauniin värin ja kasvikset tuntuvat hieman napakoilta, juuri ja juuri pehmeiltä. Ota vuoka uunista ja anna vetäytyä vähän ennen tarjoilua.

*"Tämä resepti on kulkeutunut jo mummolta äidille ja äidiltä tyttärille. Kolmessa sukupolvessa siis jo hyväksi todettu. Toimii kasvispääruokana tai lisukkeena."*





# BUTT RUB- MAUSTESEOS

4 tl	maustettua suolaa, esim. savusuolaa
2 tl	fariinisokeria
1½ tl	sokeria
1½ tl	paprikajauhetta
¼ tl	valkosipulijauhetta
¼ tl	jauhattua mustapippuria
¼ tl	sinappijauhetta
¼ tl	jauhattua kuminaa
	pieni ripaus jauhattua inkivääriä

*Butt Rub on  
Yhdysvalloissa  
kehitetty ja  
maailmalla erittäin  
suosittu BBQ-  
mausteseos.*

Hiero mausteseosta lihaan, kalaan tai kasviksiin ennen grillausta.

# YRTTINEN GRILLIMARINADI

n. ½ dl	sitruunamehua
2 dl	öljyä
n. 1 tl	suolaa
	kourallinen lehtipersiljaa
	vajaa kourallinen timjamia
	muutama oksa rosmariinia
	hyppysellinen mustapippuria

*Tämä marinadi  
so pii erinomaisesti  
kalan, broilerin  
ja possun lihan  
marinointiin.*

Hakkaa yrtit pieneksi terävällä veitsellä  
ja sekoita kaikki ainekset keskenään.



S-market Toijalan resepti:

# MYSLI

kuudelle

2 ½ dl	erilaisia pähkinöitä ja manteleita
3 dl	kaurahiutaleita
½ dl	auringonkukansiemeniä
2 rkl	hunajaa tai vaaleaa siirappia
½ dl	pakastekuivattuja mansikoita

Rouhi pähkinät karkeaksi rouheeksi. Laita hiutaleet, pähkinät ja siemenet kulhoon. Sulata hunaja tai siirappi tilkkaan kiehuvaan veteen. Sekoita neste hiutaleiden ja muiden joukkoon. Levitä uunipellille ja paista 100 asteessa noin tunti. Sekoita pari kertaa paistamisen aikana. Lisää rouhitut mansikat jäähtyneeseen mysliin.

Säilytä jäähtynyt mysli jääkaapissa lasipurkissa. Nauti esim. rahkan ja marjojen kanssa.





Kun teet  
myslin itse,  
voit tuunata sen  
raaka-aineita  
makusi mukaan.





S-market Viialan resepti:

# MOTTALAN SALAATINKASTIKE

1,5 l

	suolaa maun mukaan
2 dl	sinappia
1 dl	sokeria
2 dl	appelsiinimehutiivistettä
20 ml	Worcesterkastiketta
1,5 dl	HP-kastiketta
40 ml	punaviinietikkaa
1 l	öljyä
1	valkosipulinkynsi puristettuna riipaus valkopippuria

Sekoita suola, sinappi, sokeri, mehutiiviste, kastikkeet ja etikka keskenään. Sekoita öljy aineiden joukkoon sähkövatkaimella. Lisää lopuksi valkosipuli ja pippuri.

*"Historian havinaa kymmenen vuoden takaa. Tämä on ollut tarkoin varjeltu ja salainen resepti."*





S-market Virtain resepti:

# KATKARAPURISOTTO

n. 600 g	pakastekatkarapuja
1	sipuli
3	valkosipulinkynttä
3 dl	risottoriisiä
n. 1 l	kalalientä
2 dl	maustamatonta ruokakermaa
1 pss	baby-pinaattia
½	sitruuna
	tilliä maun mukaan

Laita katkaravut valmiiksi siivilään sulamaan. Kuullota sipuli, valkosipuli ja risottoriisi öljyssä. Lisää n. 1 l kalalientä sitä mukaa, kun riisi imee nestettä n. 20 minuutin ajan. Lisää kerma, sulatetut katkaravut ja pinaatti. Purista sitruunaa joukkoon. Ripottele päälle hienonnettua tilliä maun mukaan. Risotto saa olla sen verran löysää, että se hiukan leviää lautaselle.







S-market Hämeenkyrön resepti:

# 7 MINUUTIN KAKKU

kahdelletoista

## Taikina:

165 g	pehmeää voita
4	munaa
2 ½ dl	sokeria
2 ½ dl	vehnäjauhoja
1 ½ dl	perunajauhoja
2 ½ tl	leivinjauhetta
2 tl	vaniljasokeria

## Kakkuvuoan voiteluun:

n. 1 rkl	voita
n. 3 rkl	korppujauhoja

Laita kaikki aineet kerralla kulhoon ja vatkaa 7 minuuttia. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan ja paista 175 asteessa noin 50 minuuttia.

Voit muunnella reseptiä lisäämällä esim. appelsiinin tai sitruunan kuorta, rusinoita, mantelirouhetta tms. Tiikerikakun voit tehdä ottamalla taikinasta osan ja lisäämällä siihen lusikallisen kaakaojauhetta ja tilkan maitoa. Lado vuokaan kerroksittain vaaleaa ja kaakaolla maustettua taikinaa siten, että tumma kerros jää keskelle.



*"Tässä takuuvarma kahvi-  
hetken pelastaja niin  
arkeen kuin juhlaankin.  
Helppo ja herkullinen  
kakku syntyy vaivatta ja  
onnistuu aina."*

*Voit tehdä tortuista  
perinteisen joulutortun  
muotoisia (ohje) tai  
yksinkertaisia neliöitä  
(kuva).*



S-market Hämeenkyrön resepti:

# ITALIALAISET RICOTTATORTUT

12 kpl



1 pkt	voitaikinal levyjä
250 g	ricottajuustoa
1 prk	paistonkestävää marja- tai hedelmämarmeladia, esim. vadelma
2 tl	hunajaa
1 tl	vaniljasokeria
½ tl	kardemummaa
n. 1 dl	mantelirouhetta
1	kananmuna voitelua varten

Leikkaa taikinal levyt neliöiksi ja voitele munalla, leikkaa käänteet valmiiksi. Sekoita ricottajuustoon juoksevaa hunajaa, kardemummaa ja vaniljasokeria. Nosta torttulevyn keskelle reilu nokare juustosekoitusta. Nosta sakarat juuston keskelle ja paina vähän juuston sekaan. Voitele sakarat kananmunalla. Laita sakaroiden keskelle lusikallinen marmeladia ja ripottele päälle koristeeksi mantelirouhetta. Paista torttuja 175 asteessa noin 15 minuuttia. Valuta lämpimien torttujen päälle vielä juoksevaa hunajaa.

*"(Italianmatkalla ihastuin paikalliseen ruokakulttuuriin ja kotiinpalattuani halusin leipoa italialaistyyllisiä leivonnaisia Suomessakin. Perinteistä joulutorttua tuomaamalla syntyi tällainen herkku, joka saavutti suuren suosion työkalvereidenkin keskuudessa."*



Olemme tehneet  
resepteistä myös videoita!  
Katso työvaiheet:

**KEITTOKOMERO.fi**



FOODIE.FI