

# Basilikainen kurpitsapaistos

12 annosta

## Valmistusohje

1,5 kg tomaattia  
kesäkurpitsa  
1,2 KG viipaloitavaa sulatejuustoa (esim. Koskenlaskija)  
tuoretta basilikaa  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl mustapippurirouhetta

1. Viipaloi tomaatit, kurpitsa ja juusto ohuiksi viipaleiksi.
2. Lado viipaleet kerroksittain uunivuokaan, väliin tuoretta basilikaa, suolaa ja pippuria.
3. Paista 175°C:ssa uunissa noin 15 minuuttia.

## KYSSÄKAALIRAASTE

## Valmistusohje

1 kg kyssäkaali (n. 400 g)  
2 valkosipulin kynttä  
1,5 dl tuoreita yrttejä, kuten tilliä tai minttua  
4,5 dl paksua jogurttia (rasvaa 10 %)  
3 rkl sitruunanmehua  
3 tl dijonsinappia  
1,5 tl suolaa  
mustapippuria

1. Kuori ja raasta kyssäkaali.
2. Hienonna valkosipuli ja yrtit.
3. Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään ja anna maustua kylmässä puolisen tuntia.

# PUNAJUURIHÖYSTÖ

## Valmistusohje

8 punajuurta  
4 sipulia  
3 rkl rasvaa  
6 kokonaista neilikkaa  
7-10 rkl viinietikkaa tai sitruunanmehua  
5-6tl sokeria  
suolaa  
3 laakerinlehti  
n. 4 dl vettä

1. Raasta raa'at punajuuret karkeaksi raasteeksi.
2. Hienonna sipulit ja ruskista ne kevyesti rasvassa.
3. Lisää muut aineet ja vettä sen verran, että seos on juuri ja juuri veden peitossa.
4. Anna hautua kannen alla kypsäksi.

—

Tarjota joko lämpimänä keitettyjen perunoiden tai riisin kanssa tai liharuoan lisäkkeenä tai kylmänä etikkasäilykkeen tapaan.

Punajuurihöystö säilyy jääkaapissa ainakin viikon verran.

## Hunajajuurekset

### : Valmistusohje

yhteensä noin 2kg kuutioituja juureksia:  
porkkanaa, lanttua, palsternakkaa, juuriselleriä, punajuurta

4 sipulia  
4 rkl öljyä  
4 rkl hunajaa  
4 rkl vettä  
1 tl rouhittua mustapippuria  
2 tl yrttisuolaa

1. Kuori juurekset.
2. Paloittele ne aikuisen peukalonpään kokoisiksi kuutioiksi.
3. Kuori sipulit ja leikkaa lohkoiksi.

4. Sekoita öljy, hunaja ja vesi kulhossa. Pyöräytä kasvikset seoksessa.
5. Peitä reunallinen uunipannu leivinpaperilla ja levitä juures- ja sipulipalat sen päälle.
6. Paista juureksia 200°C:sen uunin keskitasolla 30–40 minuuttia. Sekoita välillä.
7. Ripottele kypsien juureksien päälle yrttisuolaa.

# Omenabrita

## Ainekset

20 annosta

250 g	<a href="#">Valio voita</a>
2 dl	sokeria
4	keltuaista
3 dl	vehnä jauhoja
4 tl	leivinjauhetta
2 dl	<a href="#">Valio kevytmaitoa</a>

### Marenki

4	valkuaista
3 dl	sokeria
2 tl	vaniljasokeria
2 dl	mantelilastuja

### Täyte

6 (500 g)	hapahkoa omenaa (puolukkaa)
1 dl	sokeria
4 tl	vaniljasokeria
1 tl	kanelia
4 dl	<a href="#">Valio kuohukermaa</a>
2prk (400 g)	<a href="#">Valio maustettua rahkaa vanilja</a>

## Ohje

1. Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Lisää keltaiset vatkat, säästä valkuaiset marenkiin. Sekoita joukkoon kuivat aineet seoksena vuorotellen maidon kanssa.
2. Levitä taikina kahteen leivinpaperilla pohjustettuun irtopohjavuokaan (Ø 22- 23 cm) tai uunipellille. Esikypsennä pohjaa uunin keskiosassa 180 asteessa 10 min.

3. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pieninä erinä. Vatkaa kunnes valkuaisvaahto pysyy kulhossa, vaikka kulho käännetään ylösalaisin. Levitä marenki lusikalla pohjalle. Ripota pinnalle mantelilastut. Paista vielä uunin keskiosassa 180 asteessa 15 min eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Anna jäähtyä.
4. Valmista täyte: Kuori ja poista omenista siemenkoti. Raasta omenat karkeaksi raasteeksi. Mausta vaniljasokerilla ja kanelilla.
5. Laita kulhoon kerma ja rahka. Vaahdota.
6. Täytä kakku juuri ennen tarjoilua. Irrota toinen pohjalevy leivinpaperista lastalla ja siirrä varoen tarjoiluvadille. Levitä kerma-rahkaseos ja omenaraaste, lisää halutessasi puolukoita.. Nosta toinen levy päälle.