

# Maaliskuun Marttailut; kananmunasta on moneksi!

## **Blinit tattarilla (Myllyn paras), tee ohje kaksinkertaisena**

4 dl bulgarianjugurttia tai kermaaviiliä tai piimää

20 g hiivaa

2 dl tattarijauhoja

1 tl sokeria

1 dl kuumaa maitoa

1 tl suolaa

1 rkl voisulaa

2 kananmunan keltuainen

2 kananmunan valkuainen

**Lämmitä** jogurtti tai kermaviili kädenlämpöiseksi, liuota siihen hiiva ja sekoita joukkoon tattarijauhot ja sokeri. Anna taikinan kohota 1-2 tuntia huoneenlämmössä tai tee taikina kylmään nesteeseen ja anna käydä pidempäänkin, esim. yön yli viileämmässä (jääkaapissa). **Sekoita** taikinaan ennen paistamista kuuma maito, suola, voisula, keltuainen ja vaahdoksi vatkattu valkuainen viimeisenä. Paista taikinasta blini- tai ohukaispannulla voissa miedolla lämmöllä paksuhkoja blinejä. Voit tehdä blinitaikinasta myös pienempiä lettuja rapujuhliä varten.

## Savulohimousse (Pirkka)

300 g ruodotonta lämminsavulohta tai savusiikaa

1 rs (150 g) Pirkka crème fraîchea (ranskankerma, 18%)

1 rs (180 g) Pirkka maustamatonta tuorejuustoa

1 rkl sitruunanmehua

1 dl tilliä hienonnettuna

riipaus mustapippuria

---

Hienonna ruodoton ja nahaton savukala. Sekoita ranskankerma, tuorejuusto ja sitruunanmehu keskenään. Lisää kala sekä hienonnettu tilli. Mausta mustapippurilla. Maista ja lisää tarvittaessa ripaus suolaa. Tarjoa savukalatahna tuoreen saaristolaisleivän tai ruisnappien kanssa.

## Muna-tonnikalasalaatti (Soppa 365), tee annos kaksinkertaisena

kerä jäävuorisalaattia

½ kurkku

1 prk tonnikalaa (öljyssä)

2-3 munaa

1 nippusipuli

½ pss herne-maissi-paprika (pakastevihannes)

### Kastike:

1 dl turkkilaista jogurttia

2 rkl sweet chili sauce

¼ tl mustapippuria

1. Keitä munat ja pakastevihannekset (keitä pakastevihanneksia 2min).  
Huuhtelee vihannekset kylmässä vedessä.

2. Pilko kurkku, sipuli ja salaatti kulhoon. Lisää herne-maissi-paprika -seos.

3. Valuta tonnikalasta pois öljy ja lisää salaattiin.

4. Sekoita kastikeaineokset ja sekoita salaatin joukkoon.

5. Raasta keitetty kananmuna salaatin pinnalle.

## Sillikaviaari (Valio)

2	sillifilettä
2	keitettyä munaa
1	sipuli
1 prk	creme fraichea
mustapippuria myllystä	
1dl	tilliä

Kuutioi silli, kananmuna ja sipuli hyvin pieniksi kuutioiksi, sekoita kaikki ainekset.

## Suolakurkkuveneitä, smetanaa ja hunajaa

### Taramasalata - mätilevite (Turkkilainen keittokirja)

tee annos kaksinkertaisena

4 viipaletta vaaleaa vuokaleipää

- 4 rkl maitoa
- 100 g savustettua turskanmätiä tai mätitahnaa
- 1 rkl sitruunamehua
- 1/2 valkosipulinkynttä, murskattuna
- 1/4 dl oliiviöljyä

Leikkaa leipäviipaleista kantit pois ja murena loput maidon joukkoon.

Anna liota puoli tuntia.

Pane mäti ja sitruunamehu tehosekoittimeen ja vatkaa kunnes seos on paksua ja kuohkeaa.

Purista leivistä maito pois ja lisää ne sipulin ja valkosipulin kanssa joukkoon.

Vatkaa tasaiseksi.

Lisää öljy joukkoon vähitellen koko ajan vatkatellen.

Kaada levite tarjoilukulhoon ja jäähdytä.

## **Paahтовanukas (Ruokalajien käsikirja) tee annos kaksinkertaisena**

2 dl kuohu- tai vispikermaa

1 1/2 dl maitoa

2 tl vaniljasokeria

3 kpl keltuaista

3/4 dl sokeria:

4 tl ruokokide- tai fariinisokeria

Kuumenna kerma ja maito kiehuvaksi paksupohjaisessa kattilassa. Sekoita joukkoon vaniljasokeri. Nosta hetkeksi jäähtymään.

Erottele kananmunista keltuaiset kulhoon. Lisää sokeri ja vatkaa seos vaahdoksi. Kaada kermamaito vaahtoon.

Sekoita ja jaa seos mataliin uuninkestäviin annosvuokiin tai kahvikuppeihin. Peitä vuoat foliolla ja nosta ne reunalliselle uunipellille. Kaada pellille mahdollisimman kuumaa vettä vuokien puoliväliin saakka. Varo, ettei vettä pääse seokseen. Kypsennä 150 asteessa uunissa (kiertoilmauuni 120 astetta) 50 - 60 minuuttia, kunnes seos on hyytynyt.

Nosta vuoat pelliltä, anna jäähtyä ja hyytyä kunnolla, vaikka seuraavaan päivään. Kuumenna uunin grillivastus. Ripottele pinnalle ohut, tasainen kerros ruokokide- tai fariinisokeria. Paahda pinta grillivastuksen alla uunissa, kunnes sokeri ruskistuu. Voit paahata pinnan myös ruoanvalmistukseen tarkoitettulla kaasupolttimella. Jäähdytä hetki ja tarjoile.

# Lumimunat eli kelluvat saaret

Lumimunat tunnetaan Suomessa myös nimellä Kelluvat saaret, joka on ranskalainen jälkiruoka. Siinä on marenkeja, jotka kelluvat vaniljalla maustetussa kastikkeessa. Marengit kypsennetään yleensä maidossa, mutta ne voi kypsentää myös vedessä.

Marengit:

6 munanvalkuaista

1 dl hienoasokeria

Vaniljakastike;

7dl maitoa

vaniljatanko tai vaniljasokeria

2 rkl maizena

1 dl sokeria

Siivilöi keitinmaito, lisää joukkoon muut aineet, kiehauta.

½ litraa mansikka-mustikka- tai vadelmakeittoa

**1. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää sokeri edelleen vatkaton, kunnes seos on kovaa ja kiiltävää. Mittaa maito laajaan kattilaan tai paistinpannuun ja kuumenna se lähes kiehuvaiksi. Ota valkuaisvaahdosta munanmuotoisia palleroita isolla veteen kastetulla lusikalla ja pudota ne maitoon tai veteen kypsymään. Anna kypsyä noin puoli minuuttia ja käännä ja kypsennä toista puolta yhtä kauan. Nosta valmiit marengit reikäkauhalla talouspaperille tai pyyhkeen päälle kuivumaan.**

**2. Siivilöi maito ja mittaa siitä 7 dl pinnoitettuun kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja lisää se maitoon. Kiehauta keskilämmöllä ja ota kattila pois liedeltä. Laita kansi päälle, jotta vaniljatangosta irtoaa enemmän makua.**

**3. Annostele vaniljaseos ja marjakeitto kulhoon tai syvään lautaseen ja nosta marengit varovasti kellumaan päälle. Anna jäähtyä.**

# Raikas raparperijuoma

---

**2 l paloiteltua raparperia**

**1 luomusitruuna**

**5 dl Dansukker Taloussokeria, Fariinisokeria tai Ruokokidesokeria**

**3 tl sitruunahappoa (apteekista)**

**2 l kiehuvaa vettä**

**n. 30 g tuoretta inkivääriä, kanelitanko tai muutama mintun oksa**

Leikkaa huuhdotut raparperin varret pieniksi paloiksi. Pese sitruuna. Kuori sitruunan keltainen kuori raparperipalojen joukkoon ja purista mehu.

Mittaa joukkoon sokeri ja sitruunahappo sekä maustava aine, jos haluat juomaan mausteisuutta. Kaada päälle kuuma vesi. Sekoita ja anna maustua huoneenlämmössä vuorokauden ajan.