**Peruna-porkkanapihvit**

noin 4 keitettyä perunaa

noin 2 dl porkkanaraastetta

pieni sipuli

2 munaa

suolaa

mustapippuria

*Paistamiseen*

öljyä

Raasta perunat hienoksi raasteeksi. Hienonna sipuli ja kypsennä sitä hetki mikroaaltouunissa. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Paista taikinasta lettupannulla pihvejä. Tarjoa puolukkasurvoksen kanssa.

**Peruna-kasvispyörykät**

noin 5 dl perunamuusia

noin 250 g keitettyjä sekavihanneksia

noin 1 ½ dl korppujauhoja

2 munaa

rosmariinia tai muuta yrttiä

suolaa

(1–2 valkosipulinkynttä)

*Pinnalle*

seesaminsiemeniä

*Paistamiseen*

juoksevaa margariinia

Soseuta kasvikset sauvasekoittimella. Lisää joukkoon muut aineet. Muotoile taikinasta pyöryköitä. Pyöräytä ne lautasella olevissa seesaminsiemenissä. Paista pyörykät paistinpannulla kauniin ruskeiksi.

**Rieskataskut**

4 ohutta perunarieskaa

noin 2 dl jauheliha- tai broilerikastiketta

juustoraastetta

Levitä kahdelle rieskalle jauhelihakastike. Ripottele päälle juustoraastetta. Nosta päälle kanneksi toiset rieskat. Kuumenna paistinpannu ja paista rieskoja molemmin puolin miedolla lämmöllä, kunnes ne ovat kauniin ruskeita. Leikkaa rieskat annospaloiksi ja nauti lämpiminä esimerkiksi salaatin kanssa.

**Kalainen täyte uuniperunoille**

noin 200 g kypsää (kirjo)lohta

1 prk kermaviiliä tai ranskankermaa

mustapippuria

tillisilppua

sitruunamehua

Hienonna kala ja sekoita muut aineet joukkoon. Tarjoa uuniperunoiden täytteenä. Tahna sopii myös leivälle levitettäväksi.

**Rapu-kalakeitto**

noin 1 l kalakeittoa

1 dl kookosmaitoa

tai ruokakermaa

1 pieni prk (70 g)

tomaattipyreetä

noin 3 rkl rapufondia

1 valkosipulinkynsi

*Pinnalle*

(katkarapuja)

tilliä

Kuumenna keitto kiehuvaksi. Soseuta se sauvasekoittimella sileäksi. Mausta keitto kookosmaidolla, rapufondilla ja valkosipulilla. Kuumenna keitto. Annostele keitto lautasille tai mukeihin. Ripottele päälle halutessasi katkarapuja ja tilliä. Tarjoa hyvän leivän kanssa.

Ohje: Sami Garam

**Lämmin hedelmäsalaatti**

erilaisia hedelmiä, esimerkiksi banaania, luumuja, omenoita, kiiviä

siirappia tai hunajaa

*Lisäksi*

jäätelöä (ja pakastemarjoja)

Paloittele hedelmät ja pane ne voideltuun vuokaan. Kaada hedelmien päälle nauhana vaaleaa siirappia tai hunajaa. Kypsennä hedelmiä noin 225-asteisessa uunissa melko pehmeiksi 20–30 minuuttia.

Koristele hedelmät ennen tarjoilua siirapilla tai hunajalla. Ripottele pinnalle halutessasi pakastemarjoja. Tarjoa vaniljajäätelön kanssa. Saat lisää makua käyttämällä makusiirappia ja tilkan alkoholia, esimerkiksi rommia.

**Pastasalaatti**

tähteeksi jäänyttä pastaa

kinkkusuikaleita, kypsää broileria tai juustokuutioita

kurkkuviipaleita

tomaattilohkoja

salaatinlehtiä

herneitä

keitettyjä kanamunan

lohkoja

*Kastike*

(tähteeksi jäänyttä) pestokastiketta
tai valkosipulikastike

Kokoa salaattiainekset ryhmiksi salaattilautaselle. Tarjoa kastike erikseen.

**Pappilan hätävara**
2 dl kuohukermaa
1rlk sokeria
t tl vaniljasokeria
150 g pikkuleipiä tai kakunmuruja tai vehnäkorppupaloja
1 dl omenamehua tai muuta vaaleaa mehua
2 dl vadelma- tai mansikkahilloa

Vatkaa kerma hyväksi vaahdoksi ja mausta sokerilla ja vaniljasokerilla. Kostuta kuivat murut ja korput mehulla ja anna vetäytyä hetken aikaa.

Kerrosta lasimaljaan pikkuleipäseosta, hilloa, ja kermavaahtoa, päällimmäiseksi hillolla koristettua kermavaahtoa. Anna herkun viilentyä ja mehustua jääkaapissa ennen tarjoilua.

**Perunapulla**

1/2 l perunamuusia

4 munaa

vajaa 1/2 tl suolaa

pippuria

Paistamiseen:

voita tai öljyä

Riko munat ja sekoita kylmän perunamuusin joukkoon. Lisää suola ja pippuri. Sekoita hyvin.

Kuumenna voi (tai öljy) blinipannulla tai pienehköllä paistinpannulla, ja kaada taikinaa noin sentin paksuinen kerros. Paista, kunnes pinta on rapea ja syvän ruskea. Käännä isolla lastalla ja paista toinenkin puoli.

Tarjoile lämpiminä sellaisenaan tai salaatin kanssa.

Vihje: Voit maustaa taikinan esimerkiksi desillä murennettua sinihomejuustoa. Lisää silloin vain vähän suolaa.



**Tähteet talteen**

Ateriasta jää usein rippeitä. Älä lämmittele tähteitä sellaisenaan,vaan tarjoa ne uudessa muodossa.

Tuliko ostettua tomaatteja yli tarpeen vai jäikö tomaattisalaattia yli? Silppua tomaatit raikkaaseen juotavaan [tuoretomaattikeittoon](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/tuoretomaattikeitto).

Sunnuntaisen riisi-broileriaterian jäämistä pyöräyttää hetkessä [sieni-broilerivokin](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/sieni-broilerivokki). Lisää joukkoon kasviksia: sieniä, purjoa, kiinankaalia, porkkanaraastetta tai ituja sekä itämaisia mausteita.

Eiliset perunat muuntuvat pekonilla, kasviksilla ja juustokuorrutuksella lihotettuina ruokaisaksi [espanjalaiseksi uunimunakkaaksi](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/espanjalainen-uunimunakas).

Kypsä kala sopii hyvin leivän päälliseksi. Sekoita joukkoon vähän ranskankermaa tai kermaviiliä, mausta tillillä ja kapriksilla. [Lohibruschettan](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/lohibruschetta) tahnan voi tarjota myös kerrosleipien täytteenä.

Perunasoseen rippeet voi piilottaa pullavaan [pannupitsaan](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/lihapullapitsa). Juustopeiton alle voi kätkeä niin liha-, kasvis- kuin kala-ateriankin tähteet.

Valmista perunasosetta aina vähän enemmän kuin on tarpeen. Ylijääneen soseen voi kuorruttaa uunissa jauhelihan, tonnikalan tai kinkkusuikaleiden kanssa. Se sopii myös [sieni-perunasosekeittoon](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/sieni-perunasosekeitto) ja leivontaan.

**Jälkiruokia tähteistä**

Viikonlopun leivonnaisia ei pidä jättää kuivumaan kaappiin. Pilko pulla- ja kakkupalat vuokaan, kaada päälle makeutettu munamaito ja kuorruta uunissa. Tarjoa [pullavanukas](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/maukas-pullavanukas) marjakastikkeen ja jäätelön kanssa.

Appelsiinimehulla raikastettu porkkanaraaste säilyy huonosti. Kiehauta raasteen loppu mehun kanssa [porkkana-appelsiinikiisseliksi](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/porkkana-appelsiinikiisseli). Lisää joukkoon C-vitamiinipitoista ruusunmarjaa.

Marjarahkan lopun voi pyöräyttää marjojen tai hedelmien ja jugurtin kanssa sakeaksi [marjarahkasmoothieksi](http://kotiliesi.fi/ruokaohjeet/marjarahkasmoothie).

**Vinkkejä tähteiden käyttöön:**

**Riisi käyttöön**
Tähteeksi jäänyt keitetty riisi on hyvä pitää kylmässä ja käyttää heti seuraavana päivänä, sillä riisi säilyy huonosti. Kypsä riisi sopii hyvin vokkityyppisiin ruokiin, uunissa kuorrutettavaksi, piiraisiin, keittoihin tai salaattiin.

**Pastan pohjat**
Seuraavana päivänä pastan lopun voi tarjota uunissa laatikkoruokana, keitossa, salaatissa tai toisenlaisen kastikkeen kanssa sellaisenaan.

**Kuivahtaneet leipä- ja pullapalat**
Älä heitä hieman kuivahtanutta leipää pois. Tee lämpimiä, kuorrutettuja leipiä tai paahda viipaleet uunissa korpuiksi ja sipaise päälle valkosipulilla ja chillä maustettua öljyä. Paahdettua leipää voi kuutioida salaatin joukkoon tai keiton kaveriksi. Käytä leipäpaloja korppujauhon asemasta lihamurekkeessa tai kuivata ja jauha korppujauhoksi.

**Juustokannikat**
Älä unohda juustopaloja jääkaappiin homehtumaan, vaan raasta ne pastan tai risoton joukkoon. Juustolla sopii parannella uuniruokia tai gratinoida keittokupposia leivän kanssa sipulikeiton tapaan.

**Kypsää perunaa**
Tähteeksi jääneet keitetyt perunat maistuvat sillin kanssa voileivän päällä, paistettuina tai uunissa kuorrutettuina sekä munakkaan joukossa. Perunasose sopii pitsapohjaan, rieskoihin, piirakkapohjiin, kakkuunkin sekä uunivuokaan tai sosekeiton pohjaksi.

**Kaapissa on kananmunia**
Kananmunista pyöräyttää pikaruokaa, vaikka jääkaapissa olisi vain valo. Munakas, pannukakku, perunalaatikko, salaatti tai fiiniltä kuulostava kohokas ovat edullisia ja ruokaisia kananmunaherkkuja. Aamiaselta jääneen munakkaan rippeet voi silputa kirkasliemiseen alkukeittoon tai riisin joukkoon.