

BALTTIANPANNARI

4-10 henkilölle / Taikinan teko 1 h / Täytteet 15 min

Ainekset

6-7 dl (kaura)maitoa

25 g hiivaa

200 g piimää, jogurttia tai kermaviiliä

2 dl tattarijauhoja

2 dl vehnä jauhoja

1 tl suolaa

3 kananmunaa

25 g sulatettua voita

Täyte

200 g crème fraisea tai kaurafraisea

1 ruukku tilliä

1 luomu sitruuna

mustapippuria ja suolaa

Työvaiheet

Sekoita jauhot ja suola keskenään. Lämmitä kauramaito ja lisää siihen kermaviili niin, että neste on kädenlämpöistä. Murena hiiva nesteeseen ja lisää lopuksi kuivat aineet. Anna taikinan levätä vähintään noin tunnin verran huoneenlämmössä. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Kun taikina kuplii, sekoita munat ja sulatettu voi. Vuoraa uunipelti tai laakea uunivuoka leivinpaperilla ja paista pannaria noin puoli tuntia.

Pese luomusitruuna hyvin ja raasta sitruunan kuori. Vältä raastamasta sitruunan kitkerää valkoista osaa. Sekoita creme fraisen joukkoon kuori sekä sitruunan mehua oman maun mukaan. Saksi joukkoon tilliä, mausta suolalla ja pippurilla.

Kun pannari on jäähtynyt, levitä creme fraise pannukakun päälle. Täytteeksi sopii hyvin esimerkiksi mäti, graavi- ja savukala, katkaravut, caviart tai porkkala. Yhden pannukakun päälle riittää hyvin noin 50-100 grammaa mätiä ja/tai kalaa.

Viimeistele tillillä, sipulilla sekä mustapippuril

PORKKALA

- 4 isoa porkkanaa
- 2-3 rkl karkeaa merisuolaa
- 2-3 norileväarkkia
- 4-5 dl puhdas lasipurkki

marinointiin

- 1-2 tl nestemäistä savua
- 2-3 tl rypsiöljyä
- 2 tl riisi-, valko- tai omenaviinietikkaa

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Pese porkkanat hyvin ja pyörittele kosteina ne karkeassa merisuolassa, jotta porkkanat saavat suolahunnun ympärilleen. Levitä reilu pätkä foliota uunivuoalle tai mikäli omistat kannellisen univuoan leivinpaperi, käy myös. Laita jokaisen porkkanan ympärille puolikas norilevä ja asettele porkkanakääreet tiiviisti vierekkäin uunivuoalle folion päälle ja peitä porkkanat foliolla. Mikäli käytät leivinpaperia tee leivinpaperista kiinteä kääre ja laita kansi uunivuoan päälle. Tärkeää on, että porkkanat eivät pääse kuivahtamaan, joten kääreen tulee olla tiivis. Anna porkkanoiden kypsyä noin 1-1,5 tuntia uunissa.

Anna jäähtyä hetki ja viipaloi porkkanat kuorimaveitsellä, juustohöylällä tai terävällä veitsellä. Lado puhtaaseen lasipurkkiin ja kaada marinadi porkkanoiden päälle. Sulje purkki ja pyörittele purkkia hellästi, jotta marinadia levittyy tasaisesti. Anna tekeytyä jääkaapissa noin 3 päivää. Purkkia kannattaa käänellä kerran päivässä, jotta porkkalat maustuvat tasaisesti.

SÄRKIKAVIAARI

6 henkilölle, 15 min valmistus, 1 h jääkaapissa

Ainekset

- 2-4 särkefileetä/säilöttyä särkeä
- 2 pientä sipulia
- 2 rkl etikkaa
- 1 tl suolaa
- riipaus sokeria

½ tl	mustapippuria
150 g	smetanaa tai hapanta kermaa
2 tl	mietoa sinappia
2 rkl	tilliä

Hienonna kala ja sipulit, lisää etikka ja suola. Anna vetäytyä hetken. Lisää muut aineet ja anna vetäytyä jääkaapissa noin tunti. Tarjoile blinien kanssa.

GRAAVATTU SÄYNE

6 henkilölle / valmistus 15 min / 1 viikko

500 g	säyne/ahvenfileitä
1 rkl	karkeaa merisuolaa
½ rkl	sokeria
	mustapippurirouhetta

Ripottele fileelle karkeaa merisuolaa, sokeria sekä pippuria. Aseta kaksi fileettä tai fileepalaa päällekkäin, kääri kala folioon. Pane paketti muovipussiin ja aseta paketti pakastimeen n. viikoksi. Ota pois pakastimesta syömistä edellisenä päivänä ja anna graavautua jääkaapissa seuraavaan päivään. Pyyhi ylimääräinen suola kalan pinnasta ja leikkaa vinottain paperinohuiksi viipaleiksi.

VÄLIMERELLISET PIKKUKALAT ITÄMERESTÄ

6 henkilölle alkupalaksi / 15 min per päivä / 3 päivää etukäteen

Ainekset

400g	tuoreita silakkafileitä
5dl	valkoviinietikkaa (tai sherry- tai omenaviinietikkaa)
5dl	oliiviöljyä
2-3	valkospulin kynttä
	lehtipersiljaa
	Suolaa ja pippuria
	(Vaaleaa leipää)

Työvaiheet

Päivä 1.

Huuhtelee fileet ja poista fileistä nahka. Lado fileet kerroksittain laakeaan astiaan ja ripottele hieman suolaa väliin. Peitä fileet etikalla ja anna fileiden kypsyä noin vuorokausi jääkaapissa kannen alla.

Päivä 2.

Valuta etikkaliemi pois ja asettele fileet jälleen kerroksittain ripotellen väliin valkosipulisilppua, lehtipersiljaa, suolaa sekä mustapippuria. Peitä fileet kauttaaltaan oliiviöljyllä ja anna kalojen marinoitua vuorokausi.

Päivä 3.

Kalat ovat valmiita syötäväksi ja säilyvät kannellisessa astiassa noin viikon verran. Tarjoa vaalean leivän kera tai sellaisenaan.

SEESAMISILAKAT JUURESPEDILLÄ

4 henkilölle, 30-40 min

Ainekset

2 porkkanaa
2 perunaa
1 palsternakka
1 sipuli
1–2 rkl rypsiöljyä
suolaa
mustapippuria
siirappia
noin 300 g silakkafileitä
kuorittuja seesaminsiemeniä

1. Pilko juurekset melko ohuiksi tikuiksi ja sipuli renkaiksi.
2. Sekoita kasvikset uunivuoassa, lisää joukkoon rypsiöljyä ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Kaada päälle hieman siirappia ohuena nauhana.
3. Laita vuoka uuniin 200°C:seen noin 10 minuutiksi.
4. Voitele sillä aikaa silakkafileet öljyllä ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Ota vuoka uunista, lada silakat juuresten päälle nahkapuoli ylöspäin ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Paista vielä 15 minuuttia.

LEHTIKAALIPESTO

Ainekset

1 dl pinjansiemeniä, auringonkukansiemeniä tai kuorittuja manteleita

2 valkosipulinkynttä

100 g lehtikaalia

100 g basilikaa

0,5 dl sitruunanmehua

1 dl oliiviöljyä

suolaa ja pippuria

Paahda siemeniä kuivalla pannulla hetken ajan. Pese lehtikaalin lehdet ja poista lehdistä isot ruodot. Hienonna siemenet ja valkosipulinkyntset monitoimikoneessa. Lisää vähitellen mustapippuri, suola, lehtikaalin lehdet ja basilika. Lisää joukkoon sitruuna ja oliiviöljy ja sekoita tasaiseksi.

PUOLUKKA-KARPALO MARENGIT MANTELILLA

6 kpl 30 min + paistoaika 1,5 h marengit

Ainekset

Marengit:

1 ½ dl (50 g) mantelilastuja

2 kananmunanvalkuaista

1 dl sokeria

1 ½ tl maissitärkkelystä

1 tl etikkaa

Täyte

2 dl puolukoita ja/tai karpaloita

2 dl vispikermaa

1 rkl sokeria (oman maun mukaan)

Sitruunan tai appelsiinin kuorta ja mehua

hyppysellinen kardemummaa

juoksevaa hunajaa

hunajaa

Laita uuni 125 asteeseen. Paahda mantelilastut kuivassa pannussa niin, että ne ovat kullanruskeita. Vatkaa valkuaiset sähkövatkaimella vaahdoksi ja lisää joukkoon sokeria hiljalleen. Kun vaahto on kovaa, siivilöi joukkoon maissitärkkelys sekä etikka tipoittain. Kääntelee vaahtoa varoen, jotta etikka ja maissitärkkelys sekoittuvat vaahtoon. Lisää puolet 1 dl paahdettuja mantelilastuja joukkoon.

Muotoile marenkikekoja leivinpaperille kuudesta kahdeksaan kappaletta ja tee lusikalla keskelle pieni kuoppa. Paista marenkeja noin tunnin verran, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä pinnalle.

Vatkaa vispikerma ja sekoita joukkoon kardemumma, sokeri, sitruunan kuori ja noin ruokalusikallinen sitruunanmehua. Lisää lopuksi 1,5 dl marjoja. Täytä marengit vaahdolla ja koristele loppuilla mantelilastuilla ja marjoilla. Voit viimeistellä marengit juoksevalla hunajalla.