

Hyvä Tvins-asiakas,

Herkullinen ja hyvän aterian vaatii runsaasti valmisteluja. Toisiin ruokiin tarvitaan paloiteltuja vihanneksia, toisiin ohuita hedelmätikkuja, toisiin taas hiuksenuhuita ja tasaisia suikaleita tai 4 tai 8 osaan lohkottuja paloja. Toisiin ruokiin taas on raastettava suklaata tai juustoa. Ajan lisäksi tämä vaatii lukuisia keittiövälineitä: veitsiä, kulhoja, leikkuulautoja, raastimia ja monia muita vehkeitä, jotka eivät aina ole käsillä ja vievät paljon säilytystilaa keittiöstä.

Nicer Dicer Plus -laitteessa lähes kaikki on yhdessä ja samassa – se on äärimmäisen helppo, käytännöllinen ja säästää tilaa! Nicer Dicer Plus on nerokas laite salaattien, vihannesten, hedelmäruokien ja monen muun ruoan valmistukseen. Tähän reseptikirjaan on koottu herkullisia ohjeita, jotka valmistuvat käden käänteessä. Salaatit, vihannesmuhennokset, lisukkeet ja jälkiruoat – NICER DICER PLUS -laitteella salaattien, muhennosten, lisukkeiden ja jälkiruokien valmistus on lasten leikkiä ja tekee työläästä pilkkomisestakin nautinnon. Hauskoja keittiöhetkiä, ja hyvää ruokahalua!

Tvins



Johdanto .....	1
Tuotetietoa .....	3

## Reseptit

### Alkupalat

Tomaatti-basilikabruschetta .....	10
Rapunachos .....	11
Tomaattisalsa .....	12
Mango-papajiasalsa .....	12
Kasvispizza.....	13

### Keitot

Peruna-maissikeitto .....	14
Parsakaalikeitto .....	14
Ranskalainen sipulikeitto .....	15
Aasialainen vihanneskeitto .....	15
Minestronekeitto .....	16
Kasvis-naudanlihakeitto .....	17

### Salaatit

Tomaatti-mozzarellasalaatti .....	18
Keittiömestarin tonnikalasalaatti .....	18
Lämmin kana-pinaattisalaatti .....	19
Kasvis-pastasalaatti .....	20
Maalaissalaatti .....	21
Taco-kerrossalaatti .....	22
Kerrossalaatti .....	23
Kreikkalainen salaatti .....	24
Waldorfin salaatti .....	24
Pinaatti-parmesaanisalaatti .....	25
Munasalaatti .....	25
Broileri-avokadosalaatti .....	26
Sillisalaatti .....	27

### Pääruoat

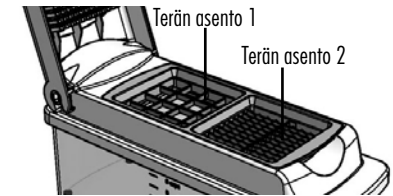
Naudanlihapihviä ja kesäkurpitsaa .....	28
Unkarilainen gulassi .....	29
Kirjolohta ja vihanneksia Römertopf-padassa .....	30
Jumbokatkaravut mandalacurryssa .....	31
Sipulipiiras .....	32
Uunikasvikset ja balsamietikalla maustettua farfalle-pastaa .....	33
Penne alla pizzaiola .....	34
Sieni-tomaattirisotto .....	35
Louisiana Jambalaya .....	36
Wokkikasvikset.....	37

### Jälkiruoa

Omenastruudeli .....	38
Raikas hedelmäsalaatti .....	39
Liekitettyjä hedelmiä ja jäätelöä .....	39
Karibialainen hedelmäsalaatti .....	40
Äidin omenamurupaistos .....	40
Hedelmäsalaattipiiraat .....	41

## A. Leikkuuterät

Aseta haluamasi leikkuuterä aina asentoon 1. Ainoa poikkeus tästä on leikkaaminen 8 lohkokoon (ks. kohta B).



Nosta leikkuukannen yläosa ja aseta haluamasi leikkuuterä sen sisään. Ujuta terä ensin kannen alaosaan kohdistamalla terän pyöristetty kapea puoli kehikossa olevaan uraan. Paina sitten toinen leikkuuterän puoli paikalleen niin, että kuulet napsahduksen.



Aseta leikattavat ainekset terien päälle (terän asento 1). Leikatessasi suuria tai pituussuuntaisia paloja pidä ainesta paikallaan toisella kädellä ja paina leikkuukantta toisella kädellä niin, ettei ruoka vahingossa luiskahda alta pois.



Paina sitten reippaasti leikkurikantta molemmiin käsiin. Leikattava ruoka painuu teräristikon läpi tasaisiksi kuutioiksi, tikuiksi tai suikaleiksi (valitun terän mukaan) ja siirtyy itsestään läpinäkyvään rasiaan.



Rasia on helppo aukaista: nosta koko leikkuukansi ylös kapeammalta puolelta. Pidä toisella kädellä kiinni rasiasta.

Leikkuukannen alaosaan toisessa ulkoreunassa on syvennys, jonka avulla leikkuuterä on helppo irrottaa nostamalla sitä ensin hiukan ylöspäin.



Leikkuuterien osasuojus:  
Osasuojuksella voit peittää ulomman terän (terän asento 2). Tämä suojaa terän reunoja ja estää tapaturmilta.

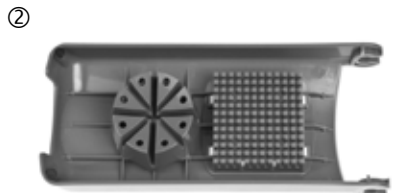
### Vihje!

- Ainesten kuutiointi: aseta leikattavat ainekset suoraan terän päälle. Esimerkiksi perunakeittoa varten perunat ensin siivutetaan. Aseta siivuja suoraan terän päälle, niin saat kuutioita. Saman voit tehdä kurkulle, kesäkurpitsalle jne.
- Ainesten leikkaaminen tikuiksi (esim. ranskalaiset perunat): aseta peruna pituussuunnassa leikkuuterän päälle. Samalla tavoin voit tehdä tikkuja esim. kurkusta, porkkanasta tai omenoista herkullisia dippejä varten.

## B. Lohkomisterä, jossa lisäterä 8 osaan lohkamista varten



1 Aseta lohkomisterä paikalleen kohdan A mukaisesti. Huomaa: aseta tämä terä aina asentoon, jossa 4 osaan lohkova terä on terän asennossa 1 ja 8 osaan lohkova terä aina terän asennossa 2 (ks. kuva sivulla 3)



2 Leikkuukannen sisällä on tuet teräistikon vieressä. Kahdeksaan osaan lohkovan lisäterän takaosassa on ristin muotoinen puristin. Kiinnitä lisäterä leikkuukanteen painamalla puristin tukia vasten (ks. kuva).

### Varoitus!

- Teriä asentaessasi varmista, että terän pyörästetty kapeampi puoli on samansuuntaisesti leikkuukannen alaosan kanssa.
- Terät ovat äärimmäisen teräviä! Tästä syystä ja turvallisuuden nimissä älä pidä laitetta lasten ulottuvilla.
- Kahdeksaan osaan lohkovaa lisäterää käytetään VAIN, jos leikkuuterällä lohkotaan 4 tai 8 palaan. Jos haluat käyttää jotakin muuta leikkuuterää, ÄLÄ aseta lisäterää paikalleen, ja poista se ennen muiden terien käyttöä!

### Vihje!

- Aseta kuorelliset raaka-aineet kuten paprikat, omenat tai päärynät leikkuuterälle kuori ylöspäin. Tämä säästää sinulta voimia.
- Kun tekniikka on oikea, työskentely on helppoa. aseta vahvempi kätesi leikkurin päälle ja paina sitä alaspäin heikommalla kädellä tukien. Näin säästät voimia ja aikaa!

## C. Raastin ja suojakansi

1 Nosta leikkuukannen yläosa pystyyn ja vedä ylöspäin niin, että lisäterä irtaota sivupidikkeistä.

2 Poista ensin raastimen suojakansi painamalla sivuissa olevaa pientä koukua sormella ylöspäin niin että se irtaota ja suojakansi voidaan poistaa. Käytön jälkeen aseta suojakansi taas paikalleen kiinnittämällä ensin yhden ja sitten toisen puolen koukut pidikkeisiinsä ja painamalla ne paikalleen niin, että kansi napsahtaa paikalleen.



3 Aseta huolellisesti raastinterän "jalat" leikkuukannen syvennyksiin (ks. kuva). Paina nyt toista puolta kevyesti alas niin, että raastinterä napsahtaa paikalleen.


4 Nyt voit raastaa haluamasi ainekset suoraan rasiaan liikuttamalla niitä edestakaisin kevyesti painaen. Leikkuukannen alaosan toisessa ulkoreunassa on syvennys, jonka avulla raastinosa on helppo poistaa nostamalla sitä ensin hiukan.

**⚠ Varoitus!**

- Varo raastimen terävää pintaa!
- Suojakannen käyttö suojaa sekä raastinta että sen käyttäjää.

**D. Viipalointiterä, teräsuojus ja pidike**

① Nosta leikkurin yläosa (pystyyn) ja vedä ylöspäin niin, että leikkuuterä irtaa sivupidikkeistä.

②  Aseta huolellisesti viipalointiterän "jalat" leikkurin uriin (ks. kuva). Paina nyt toista puolta kevyesti alas, kunnes viipalointiterä napsahtaa paikalleen.

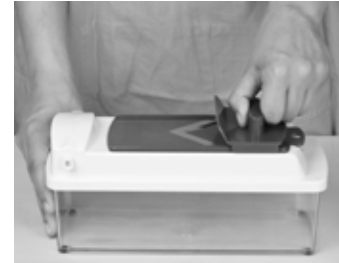
③  Poista sitten teräsuojus nostamalla ulokkeet teräksisten V-terien päältä.

④ (4) Viipaloi ainekset toisella kädellä syöttöalustaa vasten ja pidä toisella kädellä Nicer Dicer Plus -laitetta paikallaan. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu V-terä leikkaa ainekset tasaisiksi ja yhtä paksuiksi viipaleiksi. Turvасыistä käytä aina pidikettä pieniäkin ainesmääriä viipaloidessasi.

**⚠ Varoitus!**

Ehkäise tapaturmia ja terien vaurioitumista laittamalla suojuksen aina takaisin paikalleen! Ota kiinni ulokkeesta ja vedä se V-terien päälle. Varmista, että teräsuojuksen alapuolella olevat kolme hakasta napsahtavat paikalleen V-terien alle. Teräsuojus on helpompi asettaa paikalleen painamalla peukalolla keskeltä.

**Pidike**



Aseta leikattavat ainekset (tai jo leikatut ainekset leikkuupinta alaspäin) syöttöalustalle. Paina pidikettä keskeltä niin että sen alapuolella olevat kohdistuspisteet tunkeutuvat leikattavaan ainekseen. Näin ainekset eivät luiskahda pois leikkauksen aikana ja lopputulos on puhdas ja vaivaton. Varmista, että pidikkeen yliviisto osa osoittaa viipalointiterästä pois päin (ks. kuva).

**👉 Vihje!**

Kasta terät veteen ennen kuin ryhdyt käyttämään niitä. Märät terät leikkaavat nopeammin ja vähemmällä vaivalla. Leikkauksen aikana aineksesta irtoava neste pitää terät kosteina.

**⚠ Varoitus!**

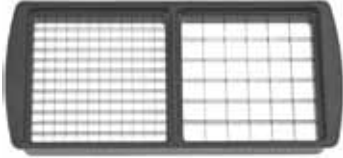
Jotta leikkaustulos olisi mahdollisimman hyvä, terät, raastin ja V-terät ovat äärimmäisen teräviä. Pidä siis aina laite poissa lasten ulottuvilta!

**i Tietoa**

- Rasian alla olevat liukuesteet varmistavat, että Nicer Dicer Plus pysyy tukevasti työtasolla.
- Jos haluat säilyttää etukäteen valmistamiasi aineksia, käytä siihen rasiaa ja sen mukana tulevaa tuorekantta.
- Näin rasia on siis myös säilytysastia! Leikkaa nyt ja käytä myöhemmin!

Käyttömahdollisuudet

**Leikkuuterä 1 (6 mm x 6 mm) tai leikkuuterä 2 (12 mm x 12 mm)**



Salottisipuli, valkosipuli, sipulit, pepperoni, chilit salsadippeihin tai keittoihin ja kastikkeisiin, kylmä liha salaatteihin tai kohokkaisiin, kurkku, sienet, porkkana, kesäkurpitsa, peruna, tomaatit salaatteihin, kasvisruokiin tai keittoihin – ja paljon muuta.

**Leikkuuterä 3 (18 mm x 18 mm) tai leikkuuterä 4 (6 mm x 36 mm)**



Sipulit esim. muhennoksiin tai sipulikastikkeisiin; paprika, kesäkurpitsa, sienet raakakasvissalaatteihin tai wok-ruokiin; peruna, kurkku, tomaatit salaatteihin tai kasvisruokiin; kinkku, broilerin rintafle; omena, päärynä, persikka, aprikoosi, ananas, melonit, papaija, mango tai banaani hedelmäsalaatteihin - ja paljon muuta...

**Leikkuuterä 5 (lohkoo neljään osaan) tai leikkuuterä 6 (lohkoo 8 osaan)**



Lohkotut perunat, keitetyt perunat, tomaatit salaatteihin tai kasvislautasille; keitetyt kananmunat välipaloihin, kurkku, retiisi, kesäkurpitsa salaatteihin, kasvisruokiin ja kasvislautasille; herkkusienet tai muut sieniruokiin, sienipannuihin tai salaatteihin; juustot (gouda, edam, emmental, mozzarella, feta jne) juusto- tai leikkelelautasille; suuret oliivit tzatzikiin, Välimeren ruokiin, mansikka, omena, päärynä, kiivi, luumu, banaani, persikka, aprikoosi jne. hedelmäsalaatteihin, kevyisiin aterioihin hedelmälohkoiksi tai ruokien koristeluun - ja paljon paljon muuta...

**Raastinterä (karkea)**



Juusto (esim. mozzarella ja cheddar), suklaa, hedelmät (omenat, päärynät jne...), vihannekset (esim. peruna, porkkana, juuriselleri, kurkku), voi – ja monet muut...

**Viipalointiterä V-terin**



Kurkku, retiisi, sienet, tomaatti, kesäkurpitsa, sipuli, salottisipuli, kyssäkaali, piparijuuri, juuriselleri, kiivi, omena, päärynä, banaani, sitruuna, appelsiini, limetti, peruna, kananmunat ja paljon muuta.

**◆ Hoito ja puhdistus**

Nicer Dicer Plus pitää puhdistaa ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen. Kaikki Nicer Dicer Plus -laitteen osat voi pestä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Pura Nicer Dicer Plus seuraavasti:



① Nosta leikkurin yläosa 90 asteen kulmaan (pystyyn) ja vedä ylöspäin niin, että leikkuuterä irtaa sivupidikkeistä.



② Poista leikkurin alaosa nostamalla se vain toisesta päästä ja poista se rasiasta. Pidä toisella kädellä kiinni rasiasta.



③ Nicer Dicer Plus -laitteen teräristikko puhdistuu automaattisesti. Paina leikkurin kannessa olevaa nappia. Sisäänrakennettu läpinäkyvä puhdistuslevy teräristikossa painuu alas ja puhdistaa teräristikon poistamalla ruoanjäämät.

## Tomaatti-basilikabruschetta

### Annoksia 8

3-4 pituussuunnassa halkaistua luumu-  
tomaattia  
50 g tuoretta basilikaa  
1 rkl oliiviöljyä  
3 tl valkosipulimurskaa  
1/4 tl suolaa  
1/4 tl vastajauhettua pippuria  
25 g pehmeää voita  
1 valkosipulinkynsi  
1/8 tl mustapippuria  
1/8 tl suolaa  
450 g patonkiviipaleita leikattuina  
vinottain  
50 g tuoretta parmesaania tai  
romanojuustoa

### Valmistelu

**Päällinen**  
Kuutioi tomaatit leikkuuterällä 2. Kuori valkosipuli, poista kovat päät, puolita pituus-  
suunnassa ja hienonna leikkuuterällä 1. Sekoita keskikokoisessa kulhossa tomaatit,  
basilika, oliiviöljy, 2/3 valkosipulista, suola ja pippuri. Jätä odottamaan.

### Valkosipulivoi

Sekoita loppu valkosipuli, pehmeä voi, pippuri ja suola pienessä kulhossa. Levitä  
valkosipulivoi tasaisesti patonkiviipaleiden päälle. Asettele leipäviipaleet voideltu  
puoli alaspäin grilliritilälle, kypsennä hieman ruskeiksi matalalla tai keskivoimak-  
kaalla lämmöllä 2 minuutin ajan. Käännä leivät ja levitä tomaattiseosta viipaleiden  
päälle.

Raasta pinnalle juustoa.

Gratinoi 3-4 minuuttia kunnes kaikki ainekset ovat läpikotaisin lämpimiä ja paton-  
kiviipaleet pahtuneita. Vahdi grilliä; leivät kärehtävät helposti.

Poista grillistä ja tarjoile välittömästi.

## Rapunachos

### Annoksia 4

225 g surimia (taskurapu)  
3 salottisipulia  
1/2 punainen paprika  
2 rkl silputtua korianteria  
1 kuorittu avokado ilman siementä  
1 limetti  
1 tl chilijauhetta  
1 tl jauhetta kuminansiementä  
1/2 tl paprikajauhetta  
115 g juustoa  
Tortillalastuja  
Ranskankermaa (maun mukaan)

### Valmistelu

Kuutioi surimi leikkuuterällä 2. Kuori salotit, puolita ne ja hienonna leikkuuterällä  
1. Kuutioi myös paprika ja avokado pieniksi leikkuuterällä 1. Sekoita avokadon  
joukkoon 1 rkl limetin mehua ja jätä odottamaan. Sekoita 1 rkl limetin kuorta  
kaikkiin pilkottuihin aineksiin paitsi avokadoon. Raasta juusto karkeasti. Asettele  
tortillalastut uunivuokaan, lisää täyte ja ripottele juusto pinnalle. Kypsennä uunissa  
8-10 minuutin ajan, kunnes juusto on sulanut.

Poista uunista ja levitä avokado pinnalle.

Tarjoile välittömästi, halutessasi ranskankerman kera.

## Tuore tomaattisalsa

### Annoksia 4

450 g kiinteitä ja kypsiä tomaatteja  
25 g punasipulia kuorittuna  
50 g punaista paprikaa, siemenet poistettu  
50 g vihreää paprikaa, siemenet poistettu  
50 g keltaista paprikaa, siemenet poistettu  
1 keskikokoinen jalapeño, siemenet poistettu  
25 g silputtua korianteria  
25 g italialaista salaattikastiketta  
1/4 tl suolaa  
Tulista kastiketta (maun mukaan)  
Tortillalastuja

### Valmistelu

Kuutioi tomaatit, sipulit ja paprikat leikkuuterällä 1. Sekoita joukkoon korianteri, kastike ja suola (sekä tulinen kastike). Tarjoa välittömästi tortillalastujen kera tai peitä ja laita jääkaappiin odottamaan.

## Mango-papaijasalsa

### Annoksia 4

Mangoa, kuorittuna ja ilman siementä  
1 kuorittu papaija  
1 suuri tomaatti ilman siemeniä  
25 g punasipulia kuorittuna  
1 chipotle-chili  
25 ml vastapuristettua limettimehua  
1 rkl hunajaa  
3 valkosipulinkynttä  
1/4 tl vastajauhettua mustapippuria  
25 g korianterinlehtiä  
Suolaa maun mukaan

### Valmistelu

Kuutio mango, papaija ja tomaatti leikkuuterällä kaksi ja sen jälkeen samalla terällä sipuli ja chipotle. Jätä odottamaan. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kynsien päät ja halkaise pituussuuntaan. Hienonna sen jälkeen valkosipuli leikkuuterällä 1 ja sekoita siihen sitruunamehu, hunaja, pippuri, korianteri ja suola. Sekoita kuutioitujen hedelmien ja kasvien kanssa ja laita jääkaappiin.

## Kasvispizza

### Annoksia 4

450 g valmista pizzataikinaa  
200 g tuoreita sieniä  
100 g tomaattia ilman siemeniä  
1/2 vihreä paprika  
50 g sipuleita  
100 g parsakaalia  
225 ml ranskankermaa  
1-2 rkl piparjuurta  
1/4 tl suolaa  
1/8 tl mustapippuria

### Valmistelu

Levitä pizzapohja voitelemattomalle leivinalustalle (n. 38x25x3 cm). Painele taikina tasaisesti pellille niin että myös reunat peittyvät (n. 2,5 cm). Kypsennä pohjaa noin 20–25 minuuttia kunnes se on kullanruskea. Jäähdytä täysin. Leikkaa sienet leikkuuterällä 4 ohuiksi viipaleiksi. Puolita tomaatit, halkaise ja poista paprikaista siemenet ja kuutioi ne leikkuuterällä 2. Kuori ja puolita sipulit ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi leikkuuterällä 1. Pese parsakaali ja nypi siitä kukinnot. Sekoita ranskankerma, piparjuuri, suola ja pippuri sileäksi seokseksi. Levitä tasaisesti pizzapohjan päälle. Levitä pinnalle kasviskuutiot. Leikkaa pieniksi palasiksi ja säilytä jääkaapissa tarjoiluun saakka. Lämmitä uuni 190 °C asteeseen.

## Peruna-maissikeitto

### Annoksia 4

¾ vihreä paprika, ilman siemeniä  
1/3 sipuli kuorittuna  
2 suurta kuorittua perunaa  
275 ml kanalientä  
1 tl merisuolaa  
1/4 tl mustapippuria  
25 g maissijauhoa  
225 ml maitoa  
225 g maissia  
4-5 kpl maustepippureita

### Valmistelu

Kuutioi sipuli ja paprika leikkuuterällä 1. Tee sama myös perunoille (leikkuuterä 2). Jätä odottamaan. Paista paprikaa ja sipuleita keskivoimakkaalla lämmöllä kunnes ne ovat pehmenneet. Sekoita sitten joukkoon kanaliemi, perunat, suola ja pippuri. Kuumenna kiehuvaaksi; alenna sitten lämpöä ja anna hautua kunnes perunat ovat kypsiä. Sekoita pienessä kulhossa maissijauho ja maito tasaiseksi. Lisää se hitaasti perunaseokseen koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon maissi ja maustepippuri. Kuumenna kiehuvaaksi keskilämmöllä koko ajan sekoittaen. Jatka kypsennystä ja sekoittamista kunnes seos suurustuu ja tarjoa välittömästi.

## Parsakaalikeitto

### Annoksia 4

150 g parsakaalia  
25 g juuriselleriä  
25 g sipuleita  
100 ml kanalientä  
200 ml rasvatonta maitoa  
2 rkl maissijauhoa  
riippaus suolaa  
1/2 tl jauhettua timjamia  
25 g sveitsiläistä juustoa

### Valmistelu

Pese parsakaali, kuori selleri ja paloitele molemmat. Kuori ja halkaise sipulit. Kuutioi parsakaali, selleri ja sipuli leikkuuterällä 2. Kaada kasvikset ja kanaliemi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi; alenna sitten lämpöä ja anna hautua kunnes kasvikset ovat pehmenneet. Sekoita keskenään maito, maissijauho, suola, pippuri ja timjami ja lisää seos keitettyjen kasvien joukkoon. Sekoita kunnes keitto on suurustunut ja alkaa uudelleen kiehua. Poista lämmöltä. Raasta juusto ja lisää se keittoon. Sekoita kunnes juusto on sulanut.

## Ranskalainen sipulikeitto

### Annoksia 4

450 g sipuleita  
50 g voita  
1 rkl öljyä  
1 l lihalientä  
50 ml valkoviiniä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria  
1 valkosipulinkynsi  
Vaalean leivän viipaleita  
Juustoa

### Valmistelu

Kuori ja halkaise sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi viipalointiterällä. Kuumenna voi ja öljy pannulla, lisää sipulit ja ruskista kevyesti keskilämmöllä hieman ruskeiksi. Kaada pannuun lihaliemi ja anna kiehua hiljaa noin 15 minuuttia. Lisää valkoviini, mausta suolalla ja pippurilla ja jatka keittämistä vielä 5-10 minuuttia. Kuori valkosipuli ja leikkaa pois kynsien päät. Paahda vaalea leipä, hiero valkosipulilla ja leikkaa kahtia kolmioiksi halkaisijaa pitkin. Laita keitto kulhoihin ja aseta paahtoleipäkolmio kunkin keskelle. Raasta juustoa paahtoleipien päälle ja paista esilämmitetyssä uunissa, kunnes juusto on sulanut ja ruskistunut kullanruskeaksi ja tarjoa välittömästi.

## Aasialainen vihanneskeitto

### Annoksia 4

550 g keittokinkkua  
1 pieni sipuli  
1 porkkana  
1 selleri  
½ punainen paprika  
½ vihreä paprika  
25 g liotettuja kiinalaisia puunkorvasieniä  
1 chilipaprika  
1 rkl seesamiöljyä  
50 g ohuita kiinalaisia nuudeleita  
3 rkl etikkaa  
2 rkl soijakastiketta  
1 l lihalientä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria

### Valmistelu

Suikaloi keittokinkku leikkuuterällä 4. Kuori sipuli ja porkkana, halkaise ne pituussuunnassa ja kuutioi leikkuuterällä 2. Kuori selleri, leikkaa se ensin kuutioiksi ja sitten ohuiksi suikaleiksi viipalointiterällä. Puolita paprikat, poista siemenet ja kanta ja pese. Kaada sienten liotusvesi pois ja puristele niitä kevyesti. Kuutioi paprikat ja sienet leikkuuterällä 3. Puolita chilipaprika, poista siemenet, pese se ja hienonna leikkuuterällä 1. Kuumenna seesamiöljy pannulla ja paista chili siinä. Lisää kinkkusuikeleet ja keitä öljyssä hetken. Lisää vihanneskuutiot ja kuullota. Lisää sitten nuudelit, etikka ja lihaliemi ja keitä hiljaa 5 minuuttia. Lopuksi mausta suolalla ja pippurilla ja tarjoile.



## Minestronekeitto

### Annoksia 4

250 g kuivattuja borlottipapuja  
1 pieni savoiijinkaali  
3 perunaa  
3 porkkanaa  
2 purjota  
2 valkosipulinkynttä  
1 nippu sellerinlehtiä  
1 nippu tuoretta persiljaa  
2 salvianlehteä  
30 g voita  
50 g pekoniukuutioita  
2 l kasvislientä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria  
100 g raastettua parmesaania

### Valmistelu

Peitä pavut kylmällä vedellä ja anna liota yön yli. Kaada vesi pois, laita pavut isoon kattilaan, peitä kylmällä vedellä, lisää suola ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä 90 minuuttia ja valuta pavut siivilän läpi. Puolita savoiijinkaali, poista keskiosa ja suikaloi viipalointiterällä. Kuori perunat ja leikkaa sormenpaksuisiksi viipaleiksi. Kuori porkkanat ja halkaise pituussuuntaan. Pese purjot ja leikkaa 5 cm paloiksi. Kuutioi perunat, porkkanat ja purjot leikkuuterällä 2. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kynnen kovat päät, puolita pituussuunnassa ja hienonna leikkuuterällä 1. Pese selleri, persilja ja salvianlehdet, kuivaa ja silppua hienoksi. Sulata voi kattilassa ja kuullota pekoni siinä. Lisää vihannekset (ei perunoita), valkosipuli ja yrtit, ja keitä hieman. Kaada kuuma liemi kaiken päälle, mausta suolalla ja pippurilla ja anna kiehahtaa. Lisää sitten perunapalat ja keitä hiljaa alhaisella lämmöllä 30 minuuttia. Lisää sitten pavut minestroneen, ja keitä sitä vielä 15 minuutin ajan. Raasta parmesaani karkeaksi ja ripottele valmiin keiton pinnalle.

## Kasvis-naudanlihakeitto

### Annoksia 4

4 porkkanaa  
2 lehtisellerin vartta  
4 keskikokoista perunaa  
3 pientä sipulia  
2 vihreää paprikkaa  
½ kaalinkerä  
900 g naudan keittolihaa  
25 g vehnä jauhoja  
2 rkl kasviöljyä  
400 ml vettä  
1 rkl worcesterkastiketta  
2 tl merisuolaa  
1 tl valkosipulisuolaa  
¾ tl pippuria  
¼ tl jauhettua maustepippuria  
2 laakerinlehteä  
3 rkl vehnä jauhoja  
3 rkl vettä

### Valmistelu

Kuori ja halkaise porkkanat. Pese selleri ja leikkaa se ja porkkanat n. 5 cm palasiksi. Kuori ja halkaise perunat. Kuori ja halkaise sipulit. Puolita paprikat ja poista siemenet. Kuutioi porkkanat, perunat, selleri, sipuli ja paprikat leikkuuterällä 3. Poista kaalista keskiosa, leikkaa se ensin neljään osaan ja suikaloi sitten viipalointiterällä. Jätä odottamaan. Kuumenna kasviöljy suuressa pannussa. Kierrittele liha vehnä jauhoissa ja aseta se pannulle. Paista kunnes liha on ruskistunut, silloin tällöin käännetään. Lisää vesi ja seuraavat kuusi ainesosaa. Kuumenna kiehuvaaksi. Peitä pannu kannella ja anna lihan hautua 2 tunnin ajan kunnes se on mureaa. Poista laakerinlehdet ja heitä ne pois. Lisää kaikki kuutioidut ainekset keiton sekaan, peitä kattila kannella ja kypsennä keittoa kunnes vihannekset ovat sopivan kypsiä.

## Tomaatti-mozzarellasalaatti

### Annoksia 4

8 keskikokoista tomaattia puolitettuna  
2 pientä sipulia  
225 g mozzarellaa  
Suolaa ja pippuria  
Oliiviöljyä  
Punaviinietikkaa  
Tuoretta basilikaa

### Valmistelu

Kuutioi tomaatit leikkuuterällä 2. Kuori ja puolita sipulit ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi (leikkuuterä 1). Kuutioi mozzarella leikkuuterällä 3. Kaada kulhoon tomaatit, sipulit ja juusto ja mausta suolalla, pippurilla, oliiviöljyllä ja punaviinietikalla. Koristele basilikalla.

## Keittiömestarin tonnikalasalaaatti

### Annoksia 4

2 tlk tonnikalaa (ä 140 g)  
100 g maissia (tölkki tai pakaste)  
1 pieni jäävuorisalaatti  
1 keltainen paprika  
½ kurkku  
80 g keittokinkkua  
100 g kirsikkatomaatteja  
4 kovaksi keitettyä kananmunaa

### Valmistelu

Valuta ensin tonnikala, sitten maissi. Erottele kalanpalasia toisistaan haarukalla. Pese jäävuorisalaatti ja paloittele suupalan kokoisiksi. Puolita, puhdista ja pese paprika. Pese ja kuivaa kurkku, leikkaa se noin 5 cm paloiksi ja halkaise ne pituussuuntaan. Kuutioi paprika leikkuuterällä 2. Leikkaa kurkku puolilympyrän muotoisiksi viipaleiksi leikkuuterällä 4 ja keittokinkku viipaleiksi. Lisää nämä ainekset salaatin sekaan. Pese kirsikkatomaatit, lohko ne neljään osaan leikkuuterällä 5. Poista kannat. Sekoita tomaatti salaattikulhoon tonnikalan ja maissin kanssa. Kuori munat ja jaa ne kahdeksaan osaan leikkuuterällä 6. Sekoita salaattikastike viinietikasta, sitruunamehusta, appelsiinimehusta, jogurtista ja salaattikastikkeesta. Mausta hyvin suolalla ja pippurilla, ja heittele salaatti joukkoon. Koristele sitten salaatti kananmunalohkoilla.

### Kastikkeeseen:

1 rkl balsamiviinietikkaa  
1 rkl sitruunamehua  
3 rkl appelsiinimehua  
3 rkl maustamatonta jogurtia  
2rkl salaattikastiketta  
Suolaa  
Mustapippuria

## Lämmin kana-pinaattisalaatti

### Annoksia 4

1 keskikokoinen punasipuli kuorittuna  
2 punaista tai vihreää paprikaa puolitet-  
tuina ja ilman siemeniä  
600 g hienonnettuja pinaatinlehtiä  
200 g salaatinlehtiä  
1 valkosipulinkynsi  
340 g broilerin nahatonta ja luutonta  
rintaleikettä  
½ tl rosmariinijuuhetta  
½ rkl sitruunapippuria  
1 tl öljyä paistamiseen  
2 rkl balsamiviinietikkaa  
2 tl vettä  
Tuoreita rosmariinioksia

### Valmistelu

Kuutioi paprikat leikkuuterällä 2 ja sipulit terällä 1. Jätä odottamaan. Pese pinaatti ja salaatti, kuivaa hyvin ja hienonna suupalan kokoisiksi palasiksi. Sekoita suuressa kulhossa pinaatti, salaatti, sipuli ja paprika. Peitä ja laita jääkaappiin noin 2 tunniksi. Leikkaa broilerin rinta sopiviksi suupaloiksi ja mausta rosmariinilla ja sitruunapippurilla. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kynsien päät ja halkaise pituussuuntaan. Kuutioi leikkuuterällä 1. Kuumenna paistoöljy wokissa tai paistinpannussa ja paista liha ja valkosipuli keskivoimakkaalla lämmöllä 2-3 minuutin ajan, kunnes liha on mureaa ja kypsää (ei enää vaaleanpunaista). Poista liha pannusta ja anna sen jäähtyä ennen lisäämistä salaatin joukkoon. Kastike: kaada balsamietikka ja vesi wokkiin tai paistinpannuun ja sekoita niin, että kaikki ruskistuneet hituset erottuvat. Kaada kastike salaatin päälle. Kääntelee salaattia varovasti niin, että kastike leviää tasaisesti. Asettele salaatti lautasille ja koristele rosmariinioksien.

## Kasvis-pastasalaatti

### Annoksia 4

1 suuri porkkana  
1 pieni kyssäkaali  
1 pieni kesäkurpitsa  
50 g punaista paprikaa  
1-2 valkosipulin kynttä  
25 g tuoretta hienonnettua persiljää  
2 rkl salaattioiljyä  
2 rkl viinietikkaa  
2 rkl vettä  
1-2 rkl sinappia  
1/4 tl suolaa  
1/4 tl jauhattua mustapippuria  
25 g puolitettuja linguine-pastoja  
50 g herneitä  
35 g gruyerea tai muuta sveitsiläistä juustoa  
Salaattiyrttejä (maun mukaan)

### Valmistelu

Kuori porkkana, halkaise pituussuunnassa ja leikkaa 5 cm paloiksi. Kuori kyssäkaali ja leikkaa sormenpaksuiksi viipaleiksi. Pese kesäkurpitsa ja leikkaa 5 cm paloiksi. Puolita paprikat ja poista siemenet. Kuutioi porkkana, kyssäkaali ja paprika leikkuuterällä 1 ja kesäkurpitsa tikuiksi. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kynsien päät ja halkaise pituussuuntaan. Kuutioi leikkuuterällä 1. Valmista kastike sekoittamalla persilja, öljy, viinietikka, vesi, valkosipuli, sinappi, suola ja pippuri tehosekoittimessa. Jätä odottamaan. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaisesti runsaassa vedessä. Kun kiehumisaikaa on jäljellä 3-4 minuuttia, lisää porkkanat, kyssäkaali ja herneet ja anna kiehua niin kauan, että kasvikset ovat kypsiä. Valuta, kaada kylmää vettä pastan ja kasvien päälle ja valuta uudelleen.

Kuutioi juusto leikkuuterällä 2. Sekoita kypsä pastaseos kesäkurpitsan, paprikan ja juuston kanssa suuressa kulhossa. Lisää kastike. Kääntelee salaattia varovasti niin, että kastike leviää tasaisesti. Tarjoile ja koristele salaatti yrtein.

## Maalaissalaatti

### Annoksia 4

2 kananmunaa  
1 tölkki maissia (n. 285 g)  
150 g kirsikkatomaatteja  
1 oranssi paprika  
1/2 kurkku  
1 punasipuli  
1/2 jäävuorisalaatti  
150 g pekoniisivuja

### Kastikkeeseen:

2 rkl valkoviinietikkaa  
Suolaa  
Mustapippuria  
1-2 tl Dijonin sinappia  
1-2 tl juoksevaa hunajaa  
3 rkl oliiviöljyä

### Valmistelu

Keitä kananmunat koviksi 10–12 minuuttia. Valuta sillä välin maissi ja pese kirsikkatomaatit. Siirrä kananmunat kattilasta kylmään veteen, kuori ja leikkaa ne leikkuuterällä 4. Puolita, puhdista ja pese paprika. Pese ja kuivaa kurkku. Kuori ja halkaise sipulit. Puhdista jäävuorisalaatti ja leikkaa sopiviksi suupaloinaiksi ja kaada suureen salaattikulhoon. Suikaloi sipuli ohueksi viipalointiterällä. Kuutioi paprika ja kurkku (leikkuuterä 2). Kuutioi kirsikkatomaatit leikkuuterällä 5. Sekoita kaikki ainekset ja maissi kulhossa. Tee kastike sekoittamalla keskenään etikka, suola, pippuri, sinappi ja hunaja. Sekoita seos vähitellen oliiviöljyn sekaan vispilällä. Kuumenna paistinpannu. Paista pekoni rapeaksi ja jätä se talouspaperin päälle valutamaan. Sekoita salaatti ja kastike hyvin, koristele sitten kananmunalla ja pekoniilla.

## Tacokerrossalaatti

### Annoksia 4

1 keskikokoinen tomaatti ilman siemeniä  
25 g oliiveja  
25 g kevätsipulia  
1 valkosipulinkynsi  
150 g cheddar juustoa  
425 punaisia papuja pestynä ja valutettuna  
400 g salaattia hienonnettuna  
110 g vihreää chiliä (säilyke)  
170 g avokadodippiä  
50 ml ranskankermaa  
1 tl maitoa  
½ tl chilijauhetta  
1 pieni tomaatti  
200 g murskattuja tortillalastuja

### Valmistelu

Kuutioi tomaatit leikkuuterällä 4. Kuori ja puolita sipulit. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kynsien päät ja halkaise pituussuuntaan. Kuutioi oliivit, sipulit ja valkosipuli (leikkuuterä 1). Raasta cheddar. Kaada pavut, salaatti, tomaatit, juusto, oliivit ja sipulit kerroksittain noin 1,5 l vetoiseen kulhoon.

Kuutioi chilit leikkuuterällä 1. Valmista kastike sekoittamalla avokadodippi, ranskankerma, chili, maito, valkosipuli ja chilijauhe ja kaada salaatin päälle. Puolita tomaatti, poista siemenet ja kuutioi pieniksi leikkuuterällä 2. Ripottele salaatin päälle. Peitä kulho tuorekelmulla ja laita jääkaappiin vähintään kahdeksi tunniksi tai enintään vuorokaudeksi. Sekoita salaatti kulhossa ennen tarjoilua ja tarjoile murskattujen tortillalastujen kanssa.

## Kerrossalaatti

### Annoksia 8

2 pientä jäävuorisalaattia  
2 keltaista paprikaa  
2 punaista paprikaa  
300 g fetajuustoa  
1 suuri kurkku  
2 porkkanaa  
5 paahtoleipäviipaletta  
40 g voita

### Kastikkeeseen:

150 g majoneesia  
2 rkl ruskeaa sokeria  
Valkosipulijauhetta  
Curryjauhetta  
Suolaa

### Valmistelu

Puhdista salaatti, poista lehtiruoti ja paloittele suupaloksi; pese ja kuivaa. Laita puolet salaatista ison kulhon pohjalle. Paloittele paprikat, poista siemenet ja kannat, pese ja leikkaa ne leikkuuterällä 3. Levitä paprikanpalat jäävuorisalaatin päälle tasaiseksi kerrokseksi. Kuutioi feta leikkuuterällä 2 ja levitä tasaisesti. Pese ja kuivaa kurkku, leikkaa noin 5 cm paloiksi, ja paloittele salaatin päälle (leikkuuterä 2). Jaa kurkkuviipaleet tasaisesti peittämään loput lehtisalaatista. Kuori porkkanat ja raasta ne salaatin päälle. Pinoa paahtoleipäpalat päällekkäin. Leikkaa kuoret pois ja kuutioi leivät leikkuuterällä 2. Sulata voi pinnoitetussa paistinpannussa, lisää leipäkuutiota ja ruskista kullanvärisiksi usein käänellen. Nosta leipäkuutiot pannulta ja jätä odottamaan. Sekoita kastiketta varten majoneesi, ruskea sokeri, valkosipuli ja curryjauhe (maun mukaan) pehmeäksi tahnaksi, mausta ripauksella suolaa ja levitä tasaisesti ylimmän kerroksen päälle. Peitä salaattikulho kelmulla ja jätä se jääkaappiin vähintään 2 tunniksi. Sirottele leipäkuutioita päälle ennen tarjoilua.

## Kreikkalainen salaatti

### Annoksia 4

½ kurkku  
4 kypsää tomaattia  
1 vihreä paprika  
1 keltainen paprika  
1 suuri keltasipuli  
200 g fetajuustoa  
16 mustaa oliivia

### Marinadiin:

2 valkosipulinkynttä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria  
4 rkl mietoa viinietikkaa  
½ sitruunan mehu  
8 rkl oliiviöljyä

### Valmistelu

Pese ja kuivaa kurkku, leikkaa se noin 5 cm paloiksi ja halkaise ne pituussuuntaan. Pese tomaatit, halkaise ja poista kannat. Halkaise paprikat, poista kannat ja ytimet, sitten pese ja halkaise puolikkaat. Kuori ja halkaise sipuli. Kuutioi kaikki kasvikset ja juusto leikkuuterällä 3 ja kaada kaikki ainekset kulhoon. Lisää mustat oliivit. Valmista marinadi kuorimalla valkosipuli ja poistamalla kovat päät, puolita pituus-suunnassa ja kuutioi leikkuuterällä 1. Lisää suola ja pippuri ja sekoita joukkoon viinietikka ja sitruunamehu. Sekoita vähitellen joukkoon oliiviöljy ja kaada marinadi salaatille. Sekoita kaikki hyvin yhteen. Jätä salaatti seisomaan hetkeksi ennen tarjoilua, ja sekoita sitten yhteen uudelleen ja mausta maun mukaan.

### Vihje!

Kreikkalainen salaatti maistuu ihanalta kuuman pitaleivän ja tsatsikin kera.

## Waldorfin salaatti

### Annoksia 4

80 g saksanpähkinöitä  
400 g mukulaselleriä  
3 hapanta punaista omenaa  
½ sitruunan mehu  
1 pikkuananas  
5 kuivattua, pehmeää aprikoosia  
80 g kermaista salaattikastiketta  
100 g kuohukermaa  
1 tl sokeria  
1 ripaus curryjauhetta  
1/4 tl suolaa  
1 rkl siideriviinietikkaa

### Valmistelu

Paahda saksanpähkinät keskilämmöllä kullanuskeiksi, anna jäähtyä ja hienonna. Kuori selleri ja viipaloi se ensin ja sitten suikaloi viipalointiterällä. Pese, kuivaa, puhdista ja lohko omenat neljään osaan leikkuuterällä 5. Leikkaa omenat ohuiksi viipaleiksi. Yhdistä heti molemmat sitruunamehuun. Kuori ananas, jaa neljään osaan ja poista kova ydin. Kuutioi ananas ja pehmeät aprikoosit leikkuuterällä 3 ja kaada ne kulhoon. Sekoita kaikki ainekset yhteen. Tee kastike yhdistämällä salaattikastike, kuohukerma, curryjauhe, suola ja siiderietikka. Sekoita kastike ja salaatti. Peitä salaatti ja jätä se imeytymään kastikkeen kanssa vähintään puoleksi tunniksi. Tarkista maku uudestaan ennen tarjoilua.

## Pinaatti-parmesaanisalaatti

### Annoksia 4

600 g tuoreita pinaatinlehtiä  
1 hapana omena  
50 g saksanpähkinöitä  
80 g parmesaania  
2 rkl valkoista Balsamiviinietikkaa  
Suolaa  
Mustapippuria  
1 rkl keskivahvaa mustasinappia  
2 rkl rypsiöljyä  
1 rkl oliiviöljyä

### Valmistelu

Nypi, pese ja kuivaa pinaatti ja asettele se lautasille. Pese ja puolita omena, poista siemenet ja leikkaa ohuiksi tikuiksi leikkuuterällä 1. Hienonna saksanpähkinät ja lisää ne omenien joukkoon. Raasta päälle parmesaania ja sekoita hyvin.

Tee kastike sekoittamalla keskenään etikka, suola, pippuri ja sinappi. Sekoita seos vähitellen rypsiöljyn sekaan vispilällä. Yhdistä kastike sekä omenat ja parmesaani-seos, ja jaa pinaattisalaatin päälle.

## Munasalaatti

### Annoksia 4

4 kananmunaa  
½ punainen paprika  
100 g keittokinkkua  
4 keskikokoista etikkakurkkua  
8 mustaa, kivetöntä oliivia

### Kastikkeeseen:

½ nippu tuoretta ruohosipulia  
½ laatikkoa vesikrassia  
150 g ranskankermaa  
1 rkl keskivahvaa sinappia  
1 rkl yrttiviinietikkaa  
Suolaa  
Mustapippuria

### Valmistelu

Keitä kananmunat koviksi (10–12 minuuttia). Puolita sillä välin paprikat ja poista siemenet. Kuutioi paprika ja kinkku leikkuuterällä 2. Viipaloi suolakurkut (leikkuuterä 4) ja oliivit pieniksi kuutioiksi (leikkuuterä 1) Siirrä kananmunat kattilasta kylmään veteen, kuori ja leikkaa ne leikkuuterällä 4. Sekoita kaikki yhteen. Pese ruohosipulit, ravista kuivaksi ja silppua hienoksi.

Tee kastike sekoittamalla keskenään ranskankerma, sinappi, viinietikka, suola ja pippuri. Sekoita sekaan ruohosipulit. Sekoita yhteen kastike ja salaattiainekset, ja asettele salaatti lautasille. Leikkaa krassi ja käytä salaatin koristeluun.

## Broileri- ja avokadosalaatti

### Annoksia 4

800 ml kuumaa vihanneslientä (tölkistä)  
1 laakerinlehti  
3 suippopaprikkaa  
3 neilikkaa  
450 g broilerinrintafileitä  
1 salattisipuli  
1 vihreä chili (esim. jalapeño)  
½ oranssi paprika  
1 luomusitruuna  
2 rkl salaattikastiketta  
2rkl ranskankermaa  
Suolaa  
Mustapippuria  
3 minisalaattia  
2 avokadoa  
2 rkl rypsiöljyä  
100 g ranskankermaa

### Valmistelu

Kiehauta liemi laakerinlehden, paprikan ja neilikoiden kera. Sillä välin pese broilerin rintapalat, taputtele kuivaksi ja laita liemeen. Anna palojen imeytyä alhaisella lämmöllä noin 15 minuuttia. Poista fileet, anna niiden jäähtyä ja kuutio ne. Kuori ja halkaise sipulit. Puolita chili, poista siemenet ja pese. Leikkaa paloiksi, puhdista ja pese paprika. Kuutioi sipulit ja chili leikkuuterällä 1. Kuutioi myös paprika terällä 2. Pese sitruuna, kuivaa ja raasta 1 tl sen kuorta ja purista 4 rkl mehua. Sekoita salaattikastike ja ranskankerma, ja yhdistä niihin sipulit ja sitruunankuori. Tarkista salaattikastikkeen maku suolalla ja pippurilla sekoita sitten mukaan chili, paprika ja broileri. Pese ja paloittele salaattit, pese ja kuivaa hyvin. Järjestele salaatinlehdet lautasille. Puolita avokatot, poista kivi, kuori ne ja kuutioi leikkuuterällä 2. Lisää puolet avokadokuutioista salaatin joukkoon ja sekoita ainekset hyvin. Käytä loput avokadopaloista kastikkeeseen: laita ne korkeaan astiaan, lisää sitruunamehua, rypsiöljyä ja 2 rkl kanalientä, soseuta ne ja sekoita sitten joukkoon hapankerma. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada kastike salaatin päälle. Laita broileri ylimmäksi ja tarjoile.

## Sillisalaatti

### Annoksia 4

400 g suolasilliä fileinä  
100 g keitettyjä perunoita  
1 omena  
50 g säilykepunajuurta  
1 etikkakurkku

### Kastikkeeseen:

3 rkl karkeaa omenasosetta  
1 rkl keskivahvaa sinappia  
1 sitruunan mehu  
1 rkl yrttiviinietikkaa  
1 rkl auringonkukkaöljyä  
Sokeria  
Suolaa  
Mustapippuria

### Myös:

4 rkl tuoretta ruohosipulia  
Ruisleipää ja voita tarjoiluun

### Valmistelu

Liota sillifileitä noin 3 tuntia. Valuta ne sen jälkeen ja taputtele kuivaksi talouspaperilla ja paloittele suupalan kokoisiksi. Kuori ensin perunat, sen jälkeen omena ja poista siitä siemenet. Kuutioi kumpikin aines leikkuuterällä 2. Valuta punajuuresta ja etikkakurkusta liemi ja hienonna muiden aineiden päälle (leikkuuterä 1). Lisää sillinpalat ja sekoita perusteellisesti.

Tee kastike: sekoita omenahilloke, sinappi, sitruunamehu, viinietikka ja öljy sileäksi seokseksi. Mausta sokerilla, ripauksella suolaa ja pippuria, ja kaada salaatin päälle. Sekoita kaikki perusteellisesti sulje salaattikulho tuorekannella ja jätä vetäytymään noin 30 minuutiksi. Sekoita uudestaan ja tarkista tarvittaessa maku. Pese ruohosipulit, ja silppua hienoksi. Sirottele ruohosipulit sillisalaatin päälle ja tarjoile ruisleivän ja voin kera.

## Naudanlihapihviä ja kesäkurpitsaa

### Annoksia 4

½ nippua tuoretta persiljaa  
2 pientä sipulia  
2 valkosipulinkynttä  
800 g pientä kesäkurpitsaa  
4 naudanpaistipalaa á 250 g  
2 rkl oliiviöljyä  
200 ml kuumaa vihanneslientä (tölkistä)  
1 tl paprikajauhetta  
Mustapippuria  
30 g kirkastettua voita\*  
Suolaa  
Yrttsuolaa  
½ sitruunan mehu

\*Kirkastettu voi eli ghee on suolatonta voita, josta vesi ja maidon valkuainen on poistettu miedolla lämmöllä hauduttaen.

### Valmistelu

Pese, kuivaa ja hienonna persilja. Kuori sipulit ja valkosipuli, puolita ja hienonna ne leikkuuterällä 1. Pese kesäkurpitsa, leikkaa 5 cm paloiksi ja leikkaa suuriksi tikuiksi leikkuuterällä 2. Huuhtelee pihvit ja taputtele ne kuiviksi talouspaperilla. Kuumenna oliiviöljy isossa pannussa, lisää sipulit ja valkosipulipalat ja kuullota. Lisää kesäkurpitsat ja paista alhaisella lämmöllä kannen alla 5 minuuttia. Kaada päälle kuumaa liemi, mausta vihannekset paprikalla ja pippurilla, ja keitä kannen alle 8 - 10 minuuttia (al dente).

Kuumenna kirkastettu voi valurautapannussa. Laita pihvit pannuun ja paista kutakin noin 3-5 minuuttia molemmin puolen riippuen siitä, halutaanko lihasta puoliraakaa, puolikypsää vai kypsää. Mausta paistamisen jälkeen suolalla ja pippurilla. Kun vihannesten keittoaikaa on jäljellä n. 2 minuuttia poista kansi ja anna liemen haihtua. Mausta vihannekset yrttsuolalla ja sitruunamehulla, ja sekoita joukkoon persilja. Tarjoile vihannekset paistin kera.

### Vihje!

Pihvit on paistettava hyvin kuumassa rasvassa. Näin paistamisessa syntyvät aromit suljetaan ruskistetun lihan pinnan sisään. Paistamisen jälkeen paksut paistipalat voi kääriä alumiinifolioon ja paistaa niitä vielä 10 minuuttia uunissa 100 °C asteessa. Näin niistä tulee kauniita ja mehukkaita.

## Unkarilainen gulassi

### Annoksia 4

3 rkl oliiviöljyä  
700 g haudutukseen sopivaa naudanpaistia  
Suolaa  
Vastajauhetta pippuria  
4-5 sipulia  
1 tl paprikajauhetta  
425 ml vettä  
1 punainen paprika  
1 vihreä paprika  
1 keltainen paprika  
65 ml vettä  
65 ml punaviiniä  
2 chiliä  
1-2 rkl maissijauhoja  
Tuoretta silputtua persiljaa

### Valmistelu

Kuumenna öljyä paistinpannussa keskivoimakkaalla lämmöllä. Laita lihat pannuun ja mausta suolalla ja pippurilla oman makusi mukaan. Kuori sipulit, halkaise ne ja suikaloi ne leikkuuterällä 3, lisää lihan joukkoon ja kuullota. Sekoita joukkoon paprikajauhe. Lisää 425 ml vettä, hämmennä ja laita kansi päälle. Anna kiehua hiljaa 60 minuuttia, hämmennä välillä. Tarvittaessa lisää vettä. Leikkaa paprikat paloiksi, poista kannat ja siemenet ja pese. Kuutioi paprikat leikkuuterällä 3 ja lisää paistinpannulle. Kaada joukkoon 65 ml vettä ja punaviiniä. Puolita chilit pituussuunnassa, poista siemenet ja pese. Hienonna chilit leikkuuterällä 1 ja lisää pannulla olevan gulassin joukkoon. Peitä pannu kannella ja anna gulassin kypsyä vielä 60 minuuttia. Tarvittaessa lisää vettä.

Kypsennyksen päätyttyä tee maissijauhosta ja vedestä tasainen suurusteseos, jonka sekoitat gulassiin vispilällä, ja kiehauta gulassi. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikajauheella. Tarjoile kulhoista ja koristelee persiljalla.

### Vihje!

Voit muunnella reseptiä lisäämällä 200 g valutettua hapankaalia. Siinä tapauksessa lisää myös nestettä.

## Kirjolohta ja vihanneksia Römertopf-padassa

### Annoksia 2

2 paistovalmista kirjolohta  
½ sitruunan mehu  
Suolaa  
Vastajauhettua valkopippuria  
200 g porkkanoita  
250 g purjoo  
250 g perunoita  
1 laakerinlehti  
50 ml valkoviiniä  
1 rkl mantelilastuja

### Valmistelu

Liota savipataa vedessä n. 30 min. Pese kala huolellisesti juoksevan veden alla ja taputtele kuivaksi. Pirskota sitruunamehua kalojen ulko- ja sisäpuolelle, mausta sitten suolalla ja pippurilla. Kuori porkkanat ja halkaise pituussuuntaan. Kuori purjot, halkaise pituussuuntaan ja pese perusteellisesti. Leikkaa porkkanat ja purjot noin 5 cm paloiksi ja hienonna ne leikkuuterällä 2. Pese ja kuori perunat ja leikkaa ne sormenpaksuisiksi paloiksi. Kuutioi sitten nekin (leikkuuterä 3). Laita vihannekset Römertopf savipataan, suolaa kevyesti ja laita päälle laakerinlehti. Laita kalat vihanneksille. Kaada viiniä kalojen päälle. Sirottele päälle mantelilastut. Peitä Römertopf kannella ja laita pata uuniin, kypsennä 50 minuuttia 180 °C asteessa. Mausta vihannekset, leikkaa kala annospaloiksi vihanneksen päälle ja tarjoile.

### Vihje!

Hieman maustetumman version saa maustamalla kirjolohien sisäpuolet 1-2 rkl sitruunankuorella, chilisuikaleilla, valkosipulilla ja murskatulla pippurilla ennen paistamista.

## Jumbokatkaravut mandalacurryssä

### Annoksia 2

2 salattisipulia  
2 valkosipulinkynttä  
20 g hillottua inkivääriä  
½ kurkku  
2 viipaletta tuoretta ananasta  
1 rkl voita  
1 rkl curryjauhetta  
125 ml lihalientä  
3 rkl kookosmaitoa (tölkistä)  
400 g jumbokatkarapuja  
cayennenpippuria  
1 rkl soijakastiketta

### Valmistelu

Kuori salattisipulit ja valkosipuli, leikkaa pois kovat päät, puolita pituussuunnassa ja kuutioi leikkuuterällä 1. Poista inkivääri liemestä, valuta ja hienonna terällä 1. Pese ja kuori kurkku, leikkaa se noin 5 cm paloiksi ja puolita pituussuunnassa. Leikkaa kurkku ja ananas pieniksi paloiksi leikkuuterällä 2. Sulata voi syvässä pannoitussa kasarissa. Kuullota salattisipulit ja valkosipuli. Sekoita joukkoon curryjauhe ja keitä hetkinen. Lisää inkivääri. Kaada joukkoon lihaliemi ja kookosmaito, ja kiehauta. Lisää kurkkupalat, ananaspalat ja kuningaskatkat kastikkeeseen, ja jätä kiehumaa hiljaa alhaisella lämmöllä 5 minuutiksi. Mausta kastike cayennenpippurilla ja soijakastikkeella ja tarjoile currykatkarapujen kanssa.

### Vihje!

Tämä ateria maistuu vielä eksoottisemmalta, kun lisää joukkoon muutaman rusinan ja jauhettua kardemummaa.



## Sipulipiiras

### Annoksia 4

115 g tuorehiivaa  
250 g vehnä jauhoja  
6 rkl oliiviöljyä  
Suolaa  
800 g suurta keltasipulia  
30 g voita  
4 tuoretta laakerinlehteä  
2 keskikokoista punaista omenaa  
Karkeaksi jauhettua pippuria  
2 rkl sitruunamehua  
100 g ranskankermaa  
2 kananmunaa  
30 g saksanpähkinöitä  
2 rosmariinin oksaa

Lisäksi:  
Rasvaa vuoan voiteluun

### Valmistelu

Tee taikina liottamalla hiiva 150 ml:aan kädenlämpöistä vettä. Lisää jauhot, 1 rkl oliiviöljyä sekä suola ja vaivaa taikinaksi. Peitä taikina ja jätä nousemaan lämpimään paikkaan 30 minuutiksi.  
Sillä välin kuori ja halkaise sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi viipalointiterällä. Kuumenna loput oliiviöljystä ja voista isossa pannussa, ja kuullota sipuleita sekä laakerinlehteä 20 minuuttia. Suolaa ne, valuta siivilässä ja ota mehut talteen. Puolita omenat kuorimatta, poista siemenkoti ja viipalo leikkuuterällä 4. Kääntele niitä sipulimehussa ja mausta pippurilla ja sitruunamehulla. Kuumenna uuni 225 °C asteeseen. Vaivaa taikinaa uudestaan hetken, ja kauli siitä noin 28 cm ympyrä, jonka laitot piirasvuokaan (halkaisija noin 22 cm). Laita sipulit ja omena päälle ja taita liika taikina reunoilta sisäänpäin. Sekoita sipulimehut ranskankermaan ja kanamunaan, mausta suolalla ja pippurilla ja kaada sipulipiiraan päälle. Silppua saksanpähkinät karkeasti. Pese rosmariini, ravista kuivaksi ja poimi pois lehdet. Silppua ne sitten hienoksi yrttiveitsellä ja sirottele piiraan päälle. Paista lämpimän uunin toiseksi alimmalla tasolla ritilän päällä 20 minuuttia, sitten vielä 5 minuuttia uunin pohjalla. Tarjoile kuumana.

## Uunikasvikset ja balsamietikalla maustettua farfalle-pastaa

### Annoksia 4

1 punainen paprika  
1 keltainen paprika  
1 kesäkurpitsa  
2 suurta porkkanaa  
2 sipulia  
2 valkosipulinkynttä  
100 g vihreitä papuja  
4 rkl oliiviöljyä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria  
400 g farfalle-pastaa  
½ nippu tuoretta basilikaa  
50 g parmesaania

Kastikkeeseen:  
5 rkl balsamiviinietikkaa  
2 rkl oliiviöljyä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria

Lisäksi:  
Rasvaa vuoan voiteluun

### Valmistelu

Paloittele paprikat, poista kannat ja siemenet ja pese. Pese kesäkurpitsa ja kuori porkkanat, leikkaa ne n. 5 cm paloiksi ja halkaise ne pituussuunnassa. Kuori ja halkaise sipulit. Leikkaa paprikat, kesäkurpitsa, porkkana ja sipuli suupaloiksi leikkuuterällä 4. Kuori valkosipuli, poista kovat päät, puolita pituussuunnassa ja hienonna leikkuuterällä 1. Puolita, puhdista ja pese pavut. Laita vihannekset voideltuun kohokasvuokaan, valuta päälle oliiviöljyä, mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita hyvin. Paista uunissa 180 °C asteessa 35–40 minuuttia, kunnes vihannekset ovat kypsiä. Keitä pasta pakkauksen ohjeiden mukaan suolatussa vedessä al dente, valuta sitten isossa siivilässä ja pidä lämpimänä.  
Tee kastike sekoittamalla keskenään balsamiviinietikka ja oliiviöljy, mausta suolalla ja pippurilla. Pese ja kuivaa basilika ja silppua se yrttiveitsellä. Poista vihannekset uunista ja sekoita ne pastan joukkoon. Kaada kastiketta ja basilikaa päälle, sekoita varovaisesti uudestaan ja tarjoile annoksina. Raasta annosten päälle parmesaania ja tarjoa välittömästi.

## Penne alla pizzaiola

### Annoksia 4

1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
1 kg tomaatteja  
5 anjovista öljyssä  
4 rkl oliiviöljyä  
Suolaa  
Vastajauhettua pippuria  
100 g mustia, kivettämiä oliiveja  
2 rkl kapriksia  
350 g penne-pastaa  
1 nippu tuoretta persiljaa  
75 g parmesaania

### Valmistelu

Kuori ja halkaise sipulit. Kuori valkosipuli, poista kovat päät, puolita pituussuunnassa ja hienonna leikkuuterällä 1. Kaada kiehuva vettä tomaattien päälle, jätä 1-2 minuutiksi ja kaada vesi pois. Kalltaa tomaatit, puolita ne, poista kannat ja kuutioi leikkuuterällä 2. Leikkaa anjovikset noin 3 cm pituisiksi paloiksi. Paista sipulit ja valkosipuli oliiviöljyssä hauduttaen kullanuskeiksi. Lisää tomaattipalat ja niiden mehu. Sekoita joukkoon anjovis, mausta kastike suolalla ja pippurilla, ja keitä hiljaa keskilämmöllä noin 30 minuuttia, kunnes kastike sakeutuu.

Viipaloi sillä välin oliivit leikkuuterällä 4 ja lisää ne kastikkeeseen kapristen kera. Säädä kastikkeen mausteita ja pidä se lämpimänä alhaisella lämmöllä.

Keitä sillä välin pasta runsaassa kiehuvaassa suolavedessä noin 10 minuutin ajan ja valuta niitä hetki. Pese, kuivaa ja silppua persilja hienoksi. Raasta parmesaani karkeasti. Kaada pasta esilämmitettyyn vuokaan, sekoita joukkoon juusto ja persilja ja kaada päälle kastiketta ja tarjoa välittömästi.

### Vihje!

Tämä ruoka maistuu herkulliselta myös, jos lisäät 200 g paistettuja tonnikalapaloja.

## Sieni-tomaattirisotto

### Annoksia 4

200 g herkkutatteja  
200 g herkkusieniä  
2 tomaattia  
4 salottisipulia  
50 g voita  
300 g arborio-riisiä  
500 ml vihanneslientä  
20 ml kuivaa valkoviiniä  
Suolaa  
Valkopippuria  
80 g parmesaania  
Oliiviöljyä  
1 nippu persiljaa

### Valmistelu

Pese tatit ja herkkusienet. Hiero märkien sienten pinta pois ja viipaloi ne ohueksi leikkuuterällä 4. Pese tomaatit, puolita ne, poista kannat ja kuutioi leikkuuterällä 2. Kuori salottisipulit, puolita ne ja kuutioi leikkuuterällä 1. Kuullota puolet sipulikuutioista voissa suurella paistinpannulla pehmeiksi. Lisää riisi ja hämmennä, kunnes nekin ovat hieman läpikuultavia. Lisää vähitellen kasvisliemi ja keitä noin 15–18 minuuttia pienellä tai keskivoimakkaalla lämmöllä koko ajan hämmennä. Heti kun suurin osa nesteestä on imeytynyt riisiin, lisää hitaasti valkoviiniä. Jatka hämmennämistä, kunnes viini on imeytynyt ja risotolla on puuromainen koostumus. Tarvittaessa lisää vettä. Mausta suolalla ja pippurilla, raasta parmesaania päälle ja sekoita se varovaisesti joukkoon. Paista sieniä ja loppuja salottisipuleja oliiviöljyssä, ja mausta suolalla ja pippurilla. Nypi persiljanlehdet varsista, pese ja kuivaa. Silppua sitten hienoksi yrttiveitsellä. Sekoita sienet ja persilja varovasti risoton joukkoon. Tarjoile välittömästi esilämmitetyssä vuossa.

## Louisiana Jambalaya

### Annoksia 4

1 punainen paprika  
1 vihreä paprika  
1 valkosipulinkyntsi  
2 sipulia  
500 g chorizo-makkaraa (tai andouillea)  
4 siivua pekonia  
500 g tuoreita katkarapuja  
250 g täysjyvääriisiä  
3 kanaliemikuutiota  
240 ml kanalientä  
240 ml tomaattikastiketta  
Suolaa ja pippuria  
1 sitruuna

### Valmistelu

Leikkaa punainen ja vihreä paprika paloiksi, poista kannat ja siemenet, pese ja kuuttoi ne leikkuuterällä 2. Kuori valkosipuli ja sipulit, puolita ja kuuttoi leikkuuterällä 1. Siivuta chorizo. Laita pekoniviipaleet isoon paistinpannuun ja paista rapean ruskeiksi, valuta paperipyyhkeellä ja murena. Paista katkarapuja makkaran kanssa lopussa rasvassa, sitten noin 60 ml vettä ja hauduta kovalla lämmöllä 5 minuuttia. Lisää paprikat, sipulit ja valkosipuli, riisi, kanaliemikuutiot, kanaliemi ja tomaattikastike. Mausta hyvin suolalla ja pippurilla. Vielä 2 minuutin kulutta lisää toiset 60 ml vettä, alenna lämpöä ja hauduta toiset 20 minuuttia hämmentäen jatkuvasti. Leikkaa sitruuna 4 osaan leikkuuterällä 5 ja purista mehu. Vähän ennen keittoajan päättymistä lisää sitruunamehu jambalayan sekaan. Sekoita perusteellisesti, säädä mausteet uudestaan ja poista lämmöltä.

### Vihje!

Jos pidät mausteisesta ruoasta, voit lisätä joukkoon myös chiliä.

## Wokkikasvikset

### Annoksia 4

200 g paprikaa  
1 pieni kesäkurpitsa  
1 porkkana  
100 g parsakaalia  
100 g sokeriherneitä  
150 g tuoreita sienä  
4 kevätisipulia  
100 g tuoreita pavunituja  
4 valkosipulinkynttä  
6 rkl öljyä  
2 rkl kalakastiketta (fish sauce)  
2 rkl vaaleaa soijakastiketta  
2 rkl osterikastiketta  
Vastajauhettua pippuria

### Valmistelu

Halkaise paprikat, poista kannat ja ytimet. Pese ja paloittele ne. Puhdista ja pese kesäkurpitsa ja pilko se noin 5 cm palasiksi. Hienonna paprika ja kesäkurpitsa leikkuuterällä 3. Kuori porkkana, leikkaa 3 cm paloiksi ja sen jälkeen tikuiksi leikkuuterällä 1 asettamalla porkkanat pystyyn. Pese parsakaali ja nypi kukinnot. Pese ja halkaise sokeriherneet. Pese sienet ja kevätisipulit ja viipaloi leikkuuterällä 4. Huuhtelee idut juoksevan veden alla ja valuta huolella. Kuori valkosipuli, leikkaa pois kovat päät, puolita pituussuunnassa ja hienonna leikkuuterällä 1. Kuumenna öljy wokissa ja kuullota valkosipuli. Lisää paprika, kesäkurpitsa, porkkana, parsakaali, sokeriherneet ja sienet, ja paista 2 minuuttia korkealla lämmöllä koko ajan sekoittaen. Lisää kalakastike, soijakastike ja osterikastike ja hämmentä hyvin. Sekoita sitten joukkoon kevätisipulit ja pavunidut, ja mausta vihannekset pippurilla. Tarjoa välittömästi.

### Vihje!

Tämä ruoka maistuu herkulliselta ja näyttää koristeelliselta tuoreiden retiisien kera. Niillä on kaunis punainen väri ja ne myös lisäävät hieman makua ruokaan.

## Omenastruudeli

### Annoksia 4

300 g hienoksi jauhettua  
vehnäjauhoa  
1 tl neutraalia öljyä  
Ripaus suolaa  
1 kg happamia omenia  
50 g sokeria  
Hyppysellinen jauhettua  
kanelia  
100 g mantelikeksejä  
50 g voita  
100 g rusinoita

### Lisäksi:

öljyä paistoastian voiteluun  
Jauhoja leivinpöydälle  
1 pyyhe  
Tomusokeria koristeeksi

### Valmistelu

Vaivaa jauhot, öljy, suola ja lämmin vesi pehmeäksi taikinaksi, jota voit pyörittää käsissä. Muotoile taikinasta limppu, sivele sille vähän öljyä ja jätä peitettynä lämpimään paikkaan 30 minuutiksi. Kuori omenat, halkaise ja poista karat, kannat ja siemenet. Suikaloi ohuiksi leikkuuterällä 1 ja sekoita niihin sokeri, kaneli ja mantelit. Kauli taikina levyksi ja laita se liinalle, joka on jauhotettu. Vedä sitä sitten joka suuntaan, kunnes se on hyvin ohutta. Jaa pieniä voilastuja taikinan päälle. Levitä taikinalle omenaseosta jättäen 1/3 vapaaksi yhdelle sivulle, ja sirottele päälle ruusinat. Rullaa struudeli käyttämällä pyyhettä niin, ettei viimeisessä kolmanneksessa ole lainkaan täytettä. Laita öljytty uunipelti esilämmitettyyn uuniin, ja paista noin 30 minuuttia 210 °C asteessa. Sirottele struudelin päälle tomusokeria sen ollessa vielä kuuma ja tarjoile välittömästi.

### Vihje!

Voit myös laittaa 50–100 g marsipaanipaloja taikinaan voin kera.

## Raikas hedelmäsalaatti

### Annoksia 4

2 mandariinia  
4 tuoretta viikunaa  
150 g siemenettömiä tummia  
viinirypäleitä  
1 omena  
1 päärynä  
2 banaania  
2 rkl valkoviiniä  
4 rkl limettimehua  
2 rkl tomusokeria

### Valmistelu

Kuori ja fileoi mandariinit. Pese viikunat, taputtele kuivaksi ja poista kannan pää. Leikkaa ne kahdeksaan osaan leikkuuterällä 6. Pese ja kuivaa rypäleet, nypi ne irti tertusta ja viipaloi ne leikkuuterällä 4. Pese ja lohko omena ja päärynä neljään osaan. Leikkaa ne tikuiksi leikkuuterällä 2. Kuori banaanit ja viipaloi leikkuuterällä 4. Tee kastike sekoittamalla valkoviini, limettimehu ja tomusokeri sileäksi seokseksi. Kaada kastike hedelmäsalaattiin ja kääntele ainekset varovaisesti. Peitä salaatti ja jätä se imeytymään vähintään 15 minuutiksi.

## Liekitettyjä hedelmiä ja jäätelöä

### Annoksia 4

½ ananas  
3 banaania  
2 appelsiinia  
50 g voita  
50 g ruskeaa sokeria  
4cl rommia  
4 palloa vanilja- tai appelsiinijäätelöä

### Valmistelu

Kuori ananas, jaa se neljään osaan ja poista kova ydin. Kuutioi se sitten leikkuuterällä 3. Kuori banaanit ja viipaloi leikkuuterällä 4. Kuori ja fileoi appelsiinit, poista siemenet. Sulata voi pannussa. Sekoita sitten hitaasti joukkoon sokeri, kunnes se sulaa. Laita hedelmät pannuun ja sekoita koko ajan, kunnes se on sokeriseoksen peitossa. Nosta pannu hellalta, lisää rommi ja sytytä tuleen. Liekin sammuttua laita hedelmät jälkiruokakulhoihin. Laita yksi kauhallinen jäätelöä päälle ja tarjoile heti.

## Karibialainen hedelmäsalaatti

### Annoksia 4

1 hunajameloni  
1 mango  
1 ananas  
4 kiiviä  
4 banaania  
2 appelsiinia  
sitruuna  
2,5 dl maustamatonta jogurttia  
1 purkki kookosmaitoa  
Sokeria maun mukaan  
Vastaraastettua appelsiinikuorta

### Valmistelu

Jaa hunajameloni neljään osaan, poista siemenet ja erota liha kuoresta. Kuori mango, puolita ja leikkaa liha pois kivistä. Kuori ananas, jaa neljään osaan ja poista kova ydin. Leikkaa kaikki ainekset paloiksi ja kuutioi ne leikkuuterällä 3. Kuori kiivit, puolita ne ja poista kova pää. Kuori banaanit ja leikkaa molemmat viipaleiksi leikkuuterällä 4. Purista appelsiineista ja sitruunoista mehu ja sekoita se jogurttiin ja kookosmaitoon. Tarkista makeutta tarvittaessa. Sekoita hedelmät keskenään ja kaada annoskuhloihin. Kaada kastiketta päälle, koristele appelsiinikuorella ja tarjoile.

## Aidin omenamurupaistos

### Annoksia 4

3 isoa omenaa  
25 ml appelsiinimehua  
50 g sokeria  
½ tl jauhattua kanelia  
50 g vehnäjauhoja  
Ripaus suolaa  
2 rkl pehmeää voita

### Valmistelu

Voitele kevyesti suorakulmion muotoinen uunivuoka (n. 25 x 30 cm). Kuori omenat ja puolita ne, poista siemenkoti ja viipaloi leikkuuterällä 2. Asettele viipaleet vuokaan tasaisiksi riveiksi. Valuta päälle appelsiinimehua. Yhdistä 25 g sokeria kaneliin kulhossa ja sirottele omenien päälle. Samassa kulhossa sekoita keskenään jauhot, loput sokerista ja suola. Vaivaa voita sekaan, kunnes rakenne on murumainen. Sirottele muruseosta omenien päälle. Paista 175 °C asteeseen lämmitetyssä uunissa 40–45 minuuttia, kunnes pinta on kullanvärisen ja omenat pehmeitä.

Lisäksi:

rasvaa paistoastian voiteluun

## Hedelmäsalaattipiiraat

### 12 kappaletta

200 g vehnäjauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
65 g sokeria  
Vaniljasokeria  
30 ml maitoa  
50 g voita  
250 g tuoreita mansikoita  
150 g tummia viinirypäleitä  
1 nektariini  
1 pieni omena  
1 kiivi  
1 banaani  
½ sitruunan mehu

Kuorrukseen ja kreemiin:

1 pkt valkoista kakunkuorutetta  
3 rkl sokeria  
200 g kuohukermaa

Lisäksi:

leivinpaperia

### Valmistelu

Kaada vehnäjauhot ja leivinjauhe siivilän läpi leivinpöydälle ja tee keskelle syvennys. Lisää sokeri, vaniljasokeri ja maito. Sekoita tahna puolesta osasta jauhoja. Lisää voi lastuina ja vaivaa kaikki yhteen pehmeäksi taikinaksi keskeltä ulospäin. Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla ja levitä 2/3 taikinasta sen pohjalle. Muotoile lopusta taikinasta rulla, jonka laitat pitkin vuokaan reunvoja. Vedä sitä ylös noin 2 cm ja purista kevyesti kiinni reunaan. Pistele paistosta haarukalla. Paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C asteessa noin 25 minuuttia. Anna jäähtyä. Pese ja valuta hedelmät kuiviksi. Pese mansikat. Irrota rypäleet tertusta. Halkaise nektariini ja poista siemenet. Kuori ja viipaloi omenat, ja poista karat. Kuutioi mansikat, viinirypäleet, nektariini ja omenat leikkuuterällä 2. Kuori kiivi, puolita se ja poista kova sisus. Kuori banaani ja viipaloi leikkuuterällä 4. Yhdistä sitruunamehu ja hedelmät välittömästi keskenään. Yhdistä kakunkuorrukseen 2 rkl sokeria ja 250 ml vettä, ja sekoita pehmeäksi massaksi. Kiehauta neste jatkuvasti hämmentäen, jätä sitten kiehumään hiljaa puoleksi minuutiksi. Jätä kuorutus jäähtymään 3 minuutiksi, sekoita se sitten hedelmäsalaattiin. Levitä hedelmäseos torttupohjan päälle ja jätä asettumaan. Vispaa kerma lopun sokerin kanssa melko jäykäksi vaahdoksi. Täytä pursotin kermavaahdolla ja koristele torttu.