

21.11. Hämäläinen perinneruoka Heidillä

Menu: silakkalaatikko, punajuuripaistos, lehtisalaatti, appelsiinirahka, kaneliässäät

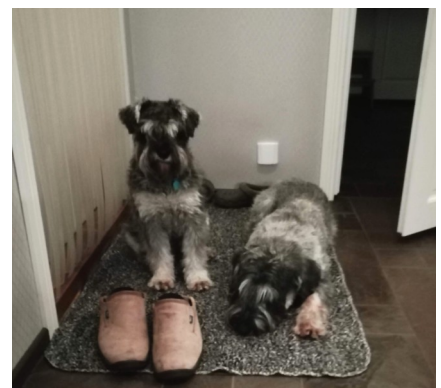


Kokkauspuuhissa Niina, Essi, Kirsi, Raili, Heidi, Sirkka, Päivi ja Mari.





Silakkalaatikko ja punajuuripaistos uuniin, sitten odotellaan. Salaatti ja rahka jo valmiina.





Essin ässät





Ruokalistan inspiraationa
Hämäläinen pitopöytä -kirja



Vatsat täynnä.
Nyt ei enää mitään jaksa.



SILAKKALAATIKKO Annoskoko: 4 ⌚ 1 h 45 min

- | | |
|---|---|
| <p>800 g perunoita (kiinteä lajike)
300 g silakkafileitä
1 sipuli
174 tl valkopippuria
1 tl suolaa
1 dl silputtua tilliä</p> <p>Munamaito:
2 dl ruokakermaa
3 dl maitoa
3 kanamunaa
1/2 tl suolaa</p> <p>Pinnalle:
25 g voita nokareina
Tuoretta tilliä</p> | <ol style="list-style-type: none">1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen2. Kuori ja viipaloi perunat ohuiksi viipaleiksi. Kuori ja viipaloi sipuli.3. Kuivaa silakkafileet talouspaperilla molemmilta puolilta ja ripottele niille hieman suolaa.4. Sekoita munamaitoa kermasta, maidosta, munista ja mausteista.5. Voitele uunivuoka ja laita pohjalle puolet perunoista ja kaikki sipuliviipaleet, ripottele päälle suolaa ja valkopippuria.6. Laita seuraavaksi vuokaan silakkafileet nahkapuoli ylöspäin ja ripottele päälle tilli.7. Laita päällimmäiseksi loput perunat ja kaada päälle munamaito.8. Asettele pinnalle voinokareita ja laita uuniin paistumaan n. 90 minuutiksi.9. Viimeistele silakkalaatikko tuoreella tillillä ja tarjoile esimerkiksi etikkapuna-juurien kera. |
|---|---|

Punajuuripaistos

- | | |
|---|--|
| <p>1 kg punajuuria
150 g sinihomejuustoa
2 dl ruokakermaa</p> | <p>Keitä punajuuret kypsiksi ja anna jäähtyä. Kuori ne ja viipaloi.</p> <p>Laita voideltuun uunivuokaan kerroksittain punajuuriviipaleita ja murennettua sinihomejuustoa.</p> <p>Kaada päälle ruokakerma ja paista uunissa 175 asteessa noin 40 minuuttia.</p> |
|---|--|

Lehtisalaatti

- | | |
|---|---|
| <p>kerä lehtisalaattia
3 tomaattia
½ kurkkua
2 eriväristä paprikaa
pieni kukkakaali</p> | <p>Huuhto salaatinlehdet juoksevan veden alla ja kuivaa talouspaperin päällä.</p> <p>Leikkaa huuhdotut tomaatit, kurkku, kukkakaali ja paprikat viipaleiksi.</p> <p>Revi salaatinlehdet salaattikulhoon, sekoita muut ainekset joukkoon.</p> <p>Koristele persiljalla.</p> <p>Purista salaatinlehdille sitruunaa tai tarjoa ranskalaisen salaatinkastikkeen kanssa.</p> |
|---|---|



Kaneliässäät

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 125 g | voita |
| 275 g | sokeria |
| 3 | munaa |
| 1 tl | kanelia |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| 350 g | vehnä jauhoja |
| Pinnalle sokeria ja kanelia | |

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi ja lisää sitten munat yksitellen hyvin vatkatun.

Sekoita leivinjauhe ja kaneli jauhoihin ja lisää taikinaan.

Leivo taikinasta ohuita tankoja, pyörittele ne sokeri-kaneliseoksessa ja katkaise veitsellä sopivan mittaisiksi.

Muodosta niistä ässiä ja paista vaalean ruskeiksi 200 asteessa, n. 10 min.

