



Grilliherkut kesään!



Lounais-Suomen Martat ry

Grillatut porsaan ulkofileepihvit 4 annosta

1 rs (600 g) porsaan ulkofileepihvejä

Glaseeraus

1 dl soijakastiketta
3 rkl fariinisokeria
1 rkl valkoviinietikkaa
1 tl Pirkka savupaprikajauhetta
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna

Tomaatti-vesimelonisalaatti

3–4 (350 g) tomaattia
450 g vesimelonia
1 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä
2 tl valkoviinietikkaa
1/4 tl suolaa
riipaus mustapippuria
1/2 ruukkua tuoretta minttua tai basilikaa



1. Ota pihvit huoneenlämpöön 30 minuuttia ennen kypsentämistä.
2. Laita glaseerauksen aineet kattilaan. Kuumenna kiehuvaan ja keitä matalalla lämmöllä poreillen 8–10 minuuttia, kunnes kastike on paksuuntunut. Siirrä kattila sivuun odottamaan.
3. Kuutioi tomaatit kulhoon. Poista siemenet halutessasi. Leikkaa vesimelonista kuori pois ja kuutioi meloni. Lisää öljy, etikka ja mausteet.
4. Voitele pihvit glaseerauksella ja grilla 3–4 minuuttia per puoli, välillä glaseerauksella voidellen.
5. Revi yrtit tomaatti-melonisalaatin joukkoon ja tarjoa salaatti pihvien kanssa.
6. Voit myös oikaista ja käyttää valmiiksi marinoituja fileepihvejä.

Dry rub marinoitua naudanfileetä ja varhaisperunoita 4 annosta

800 g takuumureaa naudan ulkofileetä
10 pientä keitettyä varhaisperunaa
3 sipulia
3 paprikaa
varrastikkuja

Dry rub:

2 rkl ruskeaa sokeria
1 rkl savustettua paprikajauhetta
1 rkl sormisuolaa
1 rkl jauhettua mustapippuria
1 tl kuivattua valkosipulia
1 tl juustokuminaa
1 tl jauhettuja korianterinsiemeniä



1. Aloita valmistamalla dry rub -mausteseos. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään huolellisesti. Dry rub säilyy tiiviissä pussissa tai purkissa jääkaapissa kuukauden ajan.
2. Poista ulkofileestä mahdollinen kalvo ja paloittele se noin 5 x 5 cm paloiksi. Hiero palojen joukkoon runsaasti dry rubia ja anna maustua vähintään 2 tuntia jääkaapissa.
3. Paloittele sipuli ja paprika. Pujottele vartaisiin vuorotellen tiiviisti fileetä, perunoita, sipulia ja paprikaa.
4. Grilla vartaita välillä käännellen noin 10-15 minuuttia.

Kepakot makkaratikussa 4 annosta

400 g naudan jauhelihaa

Grillikastike:

100 g voita

3 kpl valkosipulinkynttä hienonnettuna

3 rkl sitruunan mehua

3 rkl soijakastiketta

1/4 tl mustapippuria

1/4 tl cayennepippuria

Tarjoiluun esim. pitaleipia, tuoreita kasviksia ja tsatsikia



1. Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon valkosipuli. Anna valkosipulin kypsyä noin 2 minuuttia ja sekoita joukkoon loput ainekset.
2. Jaa jauhelihamassa neljään osaan ja muotoile makkara- tai grillaustikkujen ympärille tasaisia kepakoita.
3. Voitele kepakoita kypsennyksen aikana pari kertaa grillikastikkeella, jotta saat pintaan mehevän maun sekä rapean pinnan.

Sitruunatuorejuustolla Täytetty Lohifile

600-800 g kirjolohta tai merilohta fileenä

2 dl omenamehua,

100 g sitruunatuorejuustoa

kalan grillausmaustetta,

½ sitruunan mehua

vahvaa foliota

1. Pyyhi kalan pinta talouspaperilla. Poista mahdolliset ruodot.
2. Leikkaa poikittain ”taskuja” fileeseen, älä puhkaise nahkaa mutta varsin syvät viillot voi / pitää tehdä. Viillot pitää olla vinot eikä pystysuorat, näin saat mahtumaan enemmän täytettä. Viillot ovat n. 4 sentin välein. Kun viillot on tehty voit täyttää taskut tuorejuustolla. Laita se määrä, joka tuntuu hyvältä.



3. Tee nyt foliosta peti kalalle. Laita päällekkäin kaksi vahvaa alumiinifolioita ja taittele reunat ylös. Kun se on valmis, siirrä kala folion päälle. Purista nyt sitruunamehua kalan päälle
4. Ripottele seuraavaksi päälle kalamaustetta. Sitä voi laittaa ihan runsaalla kädellä. Tämän jälkeen kaadetaan vielä n. kaksi desiä omenamehua kalan ympärille. Jos pelkää kalasta tulevan liian kuivaa niin mehun voi kaataa päällekin, tämä toki ennen kuivamausteen laittamista.
5. Odotelte muutama minuutti, että lämpö tasaantuu grillissä ja sitten kala grilliin. Lämpötila alle 200 astetta.
6. Kala on valmista kun sen lämpötila on vähän yli 42 astetta.

Grillattu lohi ja kesävihannekset 4 annosta

grillattu lohifilee:

800 g kirjolohi- tai lohifileetä
1 rkl Kalamaustetta
1 dl ruokaöljyä

grillatut vihannekset:

300 g herneenpalkoja
1 nippu retiisejä
25 g voita
1 tl suolaa

lisäksi: korianteria ja limettejä siivuina



1. Mausta lohifilee kalamausteella. Kuumenna grilli kuumaksi. Öljyä grilliritalätkä hyvin ja pirskota lohifileen pinnalle ja nahkapuolelle myös öljyä.
2. Leikkaa retiiseistä naatit pois, huuhtelee ne hyvin ja leikkaa retiisit halki. Huuhtelee herneenpalot.
3. Aseta vihannekset grillausfolioastiaan, jossa pohjassa viiltoja. Suolaa vihannekset ja leikkaa voi siivoksi vihanneksen päälle.
4. Aseta lohifilee ja vihanneksia kuumaan grilliin. Grillaa ensin lohifileen pintaan hieman väriä.
5. Käänä filee nahkapuoli alaspäin ja anna grillautua kypsäksi. Sekoita vihanneksia muutamia kertoja grillauksen aikana.
6. Nosta kypsä lohifilee tarjoiluastiaan. Lisää viereen grillatut vihannekset. Koristele ateriat silputulla korianterilla ja limenlohkoilla.

Vinkit:

Lohi on mehevintä, kun se ei ole aivan läpikypsä. Paksun lohifileen grillausaika on noin 15 minuuttia, mutta ohuempi pyrstöpää kypsyy nopeammin.

Voit grillata lohifileen muutaman kerran taitellun folion päällä fileetä kääntämättä.

Vihanneksen grillaus onnistuu myös grilliparilalla tai pannulla.

Grillattu siika & salsa verde 4 annosta

Hapokas salsa verde on täynnä makua ja se sopii erinomaisesti grillatun kalan kastikkeeksi. Voit käyttää salsa verdeä myös levitteenä leivän päällä, keitettyjen kasvien kanssa tai vaikka pastakastikkeena.

2-4 (600 g) siikafileetä

½ tl suolaa

2 rkl voita

Salsa verde

100 g voita

1 ruukku lehtipersiljaa

1 ruukku minttua

10 anjovisfileetä

½ dl sitruunamehua

2 isovalkosipulin kynsi

1½ rkl kaprista

mustapippuria myllystä



1. Valmista ensin salsa verde: Laita kaikki ainekset tehosekoitturiin. Soseuta tasaiseksi. Voit myös soseuttaa kastikkeen sauvasekoittimella tai hienontaa veitsellä. Jätä sivuun odottamaan.

2. Ripottele siikafileiden pintaan suola. Sulata voi ja sivele kalan pintaan. Grillaa tai paista pannulla kypsäksi nahkapuoli alaspäin. Älä käännä fileetä. Lusikoi kypsän kalan päälle salsa verdeä. Tarjoa salaatin tai uusien perunoiden kanssa.

VINKKI

Salsa verde säilyy jääkaapissa peitettynä useamman päivän. Käytä sitä levitteenä, paistetun lihan, kalan tai vaikkapa pastan kastikkeena.

Paistetut ahvenfileet ja uuniperunapuolituiset 4 annosta

650 g nahattomia ahvenfileitä
suolaa
mustapippuria myllystä

Perunapuolituiset

4 (à n. 250 g) rosamunda-perunaa
3 rkl juoksevaa margariinia/voita
½ tl suolaa
1 dl tuoreita yrttejä, esim. persiljaa ja ruohosipulia
2 rkl korppujauhoja

Paistamiseen ja vuokaan juoksevaa margariinia

Lisäksi: sitruuna- tai limettilohkoja

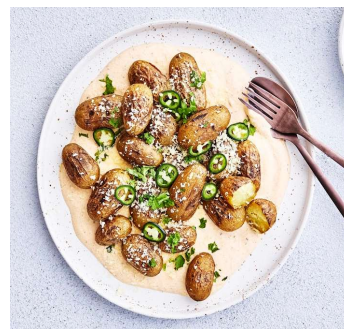
650 g nahattomia ahvenfileitä
suolaa

1. **Perunapuolituiset:** Pese ja halkaise perunat. Pistele leikkuupintaan veitsellä muutamia syviä viiltoja.
2. Sekoita rasva ja suola pienelle lautaselle. Laita viereen omille lautasilleen myös hyvin pieneksi hienonnettu yrttihakkelus ja korppujauhot. Paina perunoiden leikkuupinnat ensin rasvaan, sitten kevyesti yrtteihin ja lopuksi korppujauhoon. Nosta perunapuolituiset voideltuun uunivuokaan leikkuupinta ylöspäin. Kypsennä 200 asteessa ½ h. Jos haluat hieman ruskistusta pintaan, nosta perunat lopuksi n. minuutiksi grillivastuksen alle.
3. **Paistetut ahvenfileet:** Paista ahvenfileet rasvassa pannulla molemmin puolin. Mausta suolalla ja pippurilla. Ajoita paistaminen lähelle perunoiden valmistumista.
4. Tarjoa ahvenfileet perunoiden, salaatin tai lämpimien kasvien ja sitruslohkojen kanssa.



Ranch-perunat 4 annosta

1 kg pieniä varhaisperunoita
2 rkl rypsiöljyä
2 tl sormisuolaa
Ranch-kastike
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 ps (20 g) Taffel Ranch dippimaustetta
1/2 dl cheddarjuustoa
1 tuore jalapeno
2 rkl persiljaa hienonnettuna



1. Pese perunat ja kuivaa ne talouspaperilla. Sekoita perunoihin rypsiöljyä ja sormisuolaa.
2. Grillaa perunat parilalevyn päällä välillä käännettäen noin 15 minuuttia. Voit myös kypsentää perunat 225-asteessa pellillä uunin ylätasolla noin 30 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsät ja pinta saanut väriä. Kypsymisaika riippuu perunoiden koosta.
3. Sekoita kermaviili ja dippimauste keskenään. Nosta kastike jääkaappiin maustumaan 15 minuutiksi. Raasta cheddarjuusto hienoksi raasteeksi. Viipaloi tuore jalapeno.
4. Levitä dippi lautaselle. Lisää päälle grillatut perunat ja viimeistele cheddarraasteella, jalapenoviipaleilla ja persiljalla. Tarjoa heti.

Feta-perunapelti 4–6 annosta

1 kg	varhaisperunoita
2 rkl	oliiviöljyä
1/2 tl	suolaa
1/2 tl	mustapippuria
2–3 oksaa	tuoretta rosmariinia
1/2 l (200 g)	raparperia paloiteltuna
1 tl	sokeria
1 pkt (200 g)	fetajuustoa
1–2 rkl	juoksevaa hunajaa



1. Pese perunat ja kuivaa ne talouspaperilla. Halkaise perunat. Pyörittele perunat öljyssä ja mausta suolalla, pippurilla sekä rosmariinin lehdillä. Levitä perunat leivinpaperilla vuoratulle pellille.
2. Lisää pellille myös sokerilla maustetut raparperit ja murennettu fetajuusto.
3. Kypsennä 225-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia tai kunnes perunat ovat paahtuneita ja kypsiä ja feta on saanut väriä. Valuta pinnalle hunajaa ja tarjoa sellaisenaan lämpimänä salaattina tai grilliruokien lisäkkeenä.

Nektariini-tomaatti-ricottasalaatti 6 annosta

1 pkt (500 g)	nektariineja
2 rs (à 250 g)	kirsikkatomaatteja
3 rkl	ekstra-neitsytoliiviöljyä
1 rkl	vaaleaa balsamietikkakastiketta
1/2 ruukkua	tuoretta basilikaa
1/4 tl	suolaa
1/4 tl	mustapippuria
1 prk (250 g)	ricotta-juustoa tai 2 ps (à 200 g/125 g) mozzarellaa



1. Halkaise pestyt nektariinit. Poista kivet. Lohko puolikkaat vielä neljään osaan.
2. Halkaise pestyt kirsikkatomaatit. Levitä tomaatit ja nektariinit laakealle vadille.
3. Sekoita pienessä kulhossa oliiviöljy, balsamietikkakastike, 3 rkl hienonnettua basilikaa, suola ja pippuri. Valuta kastike nektariinien ja tomaattien päälle tasaisesti. Sekoita varovasti.
4. Lusikoi ricotasta muutama keko salaattiin. Valuta päälle vielä hieman oliiviöljyä. Viimeistele basilikanlehdillä. Tarjoa esimerkiksi grillatun kanan kanssa.

Grillatut katkarapuavokatot 4 annosta

2 ps	katkarapuja (á 180 g)
1	valkosipulinkynsi
¼– ½	punaista chiliä
25 g	voita
¼ tl	mustapippuria
1 tl	srirachakastiketta
½ dl	persiljaa hienonnettuna
4	avokadoa
1	lime



1. Sulata ja valuta katkaravut. Hienonna valkosipuli ja chili.
2. Sulata voi pannulla. Lisää valkosipuli, chilit, mustapippuri ja sriracha. Kuumenna hetki sekoitellen. Lisää hyvin valutetut katkaravut ja persilja. Sekoita, kuumenna nopeasti ja siirrä pannu pois liedeltä.
3. Leikkaa avokatot puoliksi ja poista siemenet. Koverra siemenkuoppia hiukan isommiksi. Paloittele poistettu hedelmäliha ja sekoita se katkarapujen joukkoon.
4. Grillaa avokadoja leikkauspinta alaspäin kuumassa grillissä, kunnes ne ovat hiukan lämmenneet ja saaneet väriä.
5. Lusikoi siemenkuoppiin katkarapuseosta ja purista limen mehua päälle.

Grillattu perunasalaatti ja makkaroit 6 annosta

400 g	grillimakkaraa
300-400 g	nakkeja

Grillattu perunasalaatti

1 kg	uusia perunoita
1-2 nippu	punasipulia
1 kpl	sitruunan kuori
1 kpl	sitruunan mehu (n. ½ dl)
3 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	kokojyvä-dijonsinappia
2 rkl	kapriksia
3 rkl	tuoretta tilliä hienonnettuna
2 rkl	tuoretta oreganoa hienonnettuna
½-1 tl	suolaa
¼ tl	mustapippuria

Bbq-ketsuppi

1 dl	ketsuppia
½ dl	savuisaa bbq-kastiketta

Mustaherukasinappi

½ dl	pakastemustaherukoita sulatettuna
1 dl	mietoa sinappia
1 tl	hunajaa



1. Pese uudet perunat ja keitä ne lähes kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Valuta ja anna jäähtyä hieman. Leikkaa perunat puoliksi tai isommat useampaan osaan. Grillaa siivuja välillä käännettäen noin 10-15 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä.

2. Hienonna sipuli ja laita isoon kulhoon. Lisää sitruunan raastettu kuori ja mehu, oliiviöljy, sinappi ja kaprikset. Sekoita hyvin. Sekoita joukkoon grillatut perunat kuumina.
3. Hienonna yrtit ja sekoita salaatin joukkoon. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Sekoita ketsupin ja sinapin ainekset keskenään.
5. Grillaa makkarat ja nakit, ja tarjoile perunasalaatin, bbq-ketsupin ja mustaherukkasinapin kera.

Grillattua pekoniparsaa ja sitruunabalsamia 4 annosta

340 g Amerikan pekonia

500 g vihreää parsaa

Sitruunabalsami

1 kpl sitruunan kuorta

1 kpl sitruunan mehua

2 rkl fariinisokeria

0.25 tl mustapippuria myllystä

1. Valmista ensin sitruunabalsami. Yhdistä kaikki ainekset kattilaan ja keitä hiljalleen 10 min. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
2. Leikkaa parsoista kova kantaosa (noin 3-4 cm) pois ja kuori halutessasi parsat ohuelti.
3. Kääri jokaisen parsan ympärille tiiviisti yksi pekoniviipale ja grillaa parsat kohtuullisella lämmöllä noin 5 minuuttia välillä käännettäen, kunnes pekonit ovat ruskistuneet kauniisti.
4. Asettele parsat kuumana vadille ja aatelo ne sitruunabalsamilla.

Kukkakaalipihvit ja hernesalsa 4 annosta

800 - 1000 g (1 kpl) kukkakaali

Maustekastike

1 kpl sitruuna

2 rkl rypsiöljyä

2 rkl bbq-kastiketta

1 rkl soijakastiketta (gluteenitonta)

Hernesalsa

200 g (1 ps) pakasteherneitä

1 kpl punasipuli

1 kpl valkosipulinkynsi

1 kpl punainen chili

1 kpl lime

1 ruukku korianteria

2 rkl rypsiöljyä

1/2 tl juustokuminaa

1/2 tl oreganoa

1/4 tl suolaa



1. Valmista hernesalsa. Sulata herneet. Kuori ja hienonna sipulit. Halkaise chili. Poista siemenet ja hienonna.
2. Yhdistä kulhossa herneet, sipulit ja chili. Purista joukkoon limen mehu. Hienonna korianteri ja lisää se, öljy ja mausteet kulhoon. Sekoita hyvin. Anna maustua jääkaapissa 1 tunti.
3. Valmista maustekastike. Purista sitruunan mehu kulhoon. Lisää loput ainekset ja sekoita.

4. Leikkaa kukkakaalin keskiosasta neljä noin 2:cm paksuista viipaletta niin, että kantaosa pitää viipaleet koossa. Käytä ylijääneet reunapalat esimerkiksi kukkakaali-vesimelonisalaattiin tai paahda ne naposteltavaksi grillissä.
5. Sivele ohut kerros maustekastiketta kukkakaalisiivuille. Laita siivut ritilälle kuumaan grilliin. Paista 5–10 minuuttia molemmin puolin. Sivele kastiketta siivuille muutaman kerran grillauksen aikana. Tarjoa kukkakaalipihvit hernesalsan kera.

Vinkki: Voit valmistaa hernesalsan myös tuoreista herneistä. Kiehauta tällöin herneitä 5 minuuttia, siivilöi ja huuhtelee kylmällä vedellä ennen salsan valmistusta.

Kesäkurpitsa-fetavartaat 4 annosta

- 1 (350 g) iso kesäkurpitsa
- 1 pkt (200 g) fetajuustoa
- 1 tl valkosipulinkynsi hienonnettuna
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunanmehua
- 1 tl pizzamaustetta
- 1/2 tl chilirouhetta
- Lisäksi**
- 4 puista tai metallista varrastikkua
- 1 rkl öljyä paistamiseen
- 2 tl juoksevaa hunajaa
- 1 rkl tuoretta lehtipersiljaa hienonnettuna
- sitruunaviipaleita



1. Huuhtelee kesäkurpitsa ja leikkaa siitä juustohöylällä tai mandoliinilla pituussuunnassa ohuita suikaleita.
2. Leikkaa feta pituussuunnassa neljään osaan ja leveyssuunnassa viiteen osaan, jotta saat yhteensä 20 fetakuutiota.
3. Sekoita kulhossa valkosipuli, oliiviöljy, sitruunanmehu, pizzamauste ja chilirouhe. Lisää fetakuutiot ja sekoita varovasti.
4. Aseta fetapala kesäkurpitsasuikaleen pätyyn, ja kääri tiukasti rullalle. Pane rulla varrastikkuun. Jatka samoin, kunnes yhdessä vartaassa on viisi rullaa. Tee yhteensä neljä varrasta.
5. Kuumenna öljy pannulla ja paista vartaita muutaman minuutin ajan. Käännä varovasti lastan avulla, sillä rullat pyörivät helposti vartaassa. Paista, kunnes kesäkurpitsa pehmenee ja saa hieman väriä.
6. Viimeistele vartaat hunajalla ja persiljalla. Tarjoa sitruunaviipaleiden kanssa.

Muista liottaa puiset varrastikut vedessä, mikäli valmistat vartaat grillissä.

Välimeren kesäkurpitsat 6 annosta

2 (500 g) kesäkurpitsaa
2 rkl oliiviöljyä
Lisäksi
1 valkosipulinkynsi
1 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä
1 rkl sitruunankuorta raastettuna
1 rkl sitruunanmehua
1/4 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1/2 pkt (á 200 g) fetajuustoa
1 ruukku lehtipersiljaa hienonnettuna



1. Viipaloi huuhdellut kesäkurpitsat. Pyöräytä kesäkurpitsaviipaleet kulhossa öljyn kanssa.
2. Grillaa kesäkurpitsaviipaleita pari minuuttia, jotta ne saavat hieman väriä. Voit myös paistaa ne kuumalla parilapannulla.

Maustaminen

3. Hienonna kuorittu valkosipulinkynsi. Sekoita kulhossa valkosipuli, oliiviöljy, sitruunankuori ja -mehu.
4. Nosta grillatut kesäkurpitsaviipaleet tarjoiluvadille. Mausta suolalla ja pippurilla. Valuta päälle valkosipuli-sitruunaseos ja murustele joukkoon fetajuustoa. Viimeistele tuoreella lehtipersiljalla. Voit käyttää lehtipersiljan sijaan myös muita yrttejä, kuten basilikaa tai persiljaa.

Voit myös paistaa munakoisot molemmin puolin paistinpannulla ja kypsentää sitten 200-asteisessa uunissa 20 minuuttia.

Varhaiskaali-pekoniääröt hunajaisessa chilikastikkeessa 4 annosta

1 varhaiskaali
300 g pekoniivipaleita
KASTIKE
1 chili
½ rku lehtipersiljaa
2 rkl hunajaa
2 rkl oliiviöljyä



1. Leikkaa varhaiskaali lohkoiksi. Pyörittele pekoniivipaleet kaalilohkojen ympärille.
2. Hienonna chili ja lehtipersilja ja sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään.
3. Grillaa kaali-pekoniääröt kuumassa grillissä kypsiksi. Valele kastikkeella kypsennyksen puolivälissä.
4. Voit kypsentää varhaiskaali-pekoniääröt myös 225-asteisessa uunissa 5–10 minuuttia. Käännä välillä.

Grillattu varhaiskaali 4 annosta

1/2 (n. 600 g) varhaiskaalia
1 rkl rypsiöljyä
1 tlk (2 dl) turkkilaista jogurttia
1/4 dl tilliä
1/4 tl suolaa
riipaus mustapippuria
1-2 rkl mantelilastuja paahdettuna
1-2 rkl rapeaa valkosipulia chili-seesamiöljyssä
tilliä



1. Leikkaa kaali lohkoiksi, siten että kantaosa pitää lohkot koossa. Sivele kaalilohkojen pintaan öljyä ja grilla kaaleihin kevyesti kaunis paistopinta, kaali saa jäädä hieman rapsakaksi.
2. Sekoita jogurtin joukkoon tilli, suola ja pippuri.
3. Asettele kaalilohkot vadille hieman lomittain ja valuta pinnalle jogurttikastiketta, rapeaa valkosipulia öljyineen. Viimeistele mantelilastuilla ja tillitupsuilla.

Litistetyt perunat eli lyttypotut 4 annosta

1 kg varhaisperunoita
1 tl suolaa
Mausteöljy
1/2 nippua persiljaa
2 valkosipulinkynttä
50 g voita
1/2 dl rypsiöljyä
1/2 tl suolaa

Kastike

1 prk (200 g) crème fraîche (ranskankerma, 18%)
1 tl sokeria
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria

Pinnalle

1/2 nippua (70 g) nippu punasipulia varsineen
1/2 dl sitruunanmehua
1 rkl sokeria



1. Keitä pestyt perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Kaada vesi pois.
2. Leikkaa sipuli ohuiksi viipaleiksi. Sekoita sitruunanmehu ja sokeri kulhossa ja lisää sipulit joukkoon marinoitumaan 20–30 minuutiksi.
3. Hienonna persilja ja valkosipuli. Sulata voi ja sekoita kaikki mausteöljyn ainekset kulhossa. Laita perunat valurautapannuun. Litistä perunat kuorineen lusikalla. Lusikoi perunoiden päälle mausteöljy. Laita pannu grilliin epäsuoralle lämmölle ja grilla niin kauan, että perunoiden kuori rapeutuu, noin 10–15 minuuttia.
4. Sekoita ranskankerman joukkoon sokeri, suola ja mustapippuri.
5. Lisää perunoiden päälle marinoituja, valutettuja punasipuleita ja kastiketta.

Grilliperunat 4–6 annosta

500 g pieniä varhaisperunoita
1 rs (200 g) herkkusieniä
2 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
1/4 ruukkua timjamia tai ruohosipulia
 sormisuolaa

Grillattu voi

100 g voita
1/2 dl pekaanipähkinöitä tai muuta pähkinöitä



1. Pese ja kuivaa perunat. Puhdista sienet. Kääntelee kasvikset öljyssä ja mausta suolalla. Pujota ne 4–6 vartaaseen. Jos käytät puuvartaita, liota niitä ensin vedessä. Grillaa vartaita keskilämmöllä noin 20 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä. Käänä vartaita 2–3 kertaa grillauksen aikana.
2. Laita voi grillin kestäväan metalliastiaan ja laita astia grilliin 5–10 minuutiksi. Voi saa ruskistua hieman. Murusta lopuksi pähkinät joukkoon.
3. Ota perunat ja sienet vartaista tai tarjoa ne vartaina grillatun voin kanssa grilliruoan lisäkkeenä. Hienonna timjamia tai ruohosipulia ja ripottele sormisuolaa annoksille.

Grillattu ratatouillesalaatti 4 annosta

1 pieni munakoiso
1 pieni kesäkurpitsa
1 paprika
2 punasipulia
4-8 kirsikkatomaattia
 oliiviöljyä

kastike

1 rkl oliiviöljyä
2 rkl balsamicoa
1 rkl sitruunamehua
1 valkosipulinkynsi
1-2 tl Provencen yrttisekoitusta
1 tl sormisuolaa
 mustapippuria
 tuoretta basilikaa



1. Viipaloi munakoiso ja kesäkurpitsa. Leikkaa paprika reilun kokoisiksi paloiksi. Lohko sipulit. Puolita tomaatit.
2. Voitele kasvikset öljyllä ja grillaa keskilämmöllä kauniin ruskeatäpläisiksi. Tomaatit kypsyvät nopeasti, joten ota ne ensimmäisenä pois grillistä.
3. Pane kasvikset valmiiksi tarjoiluastiaan. Sekoita kastike ja kaada se kasvien päälle. Anna maustua hetki ennen tarjoamista.
4. Tarjoa grillattu ratatouillesalaatti grillatun lihan kanssa.

Caldo Verde- salaatti (4 annosta)

10	keitettyä varhaisperunaa
1 ps (100g)	lehtikaalia
2 rkl	oliiviöljyä
1 rku	salaattia
1 nippu	kevätsipulia
½ rku	minttua
1pkt (200g)	chorizomakkara (maidoton)

kastike

1	sitruuna
1	valkosipulinkynsi
2 rkl	hunajaa
2 tl	paprikajauhetta
1 tl	suolaa
1 tl	cayennepippuria
4 rkl	oliiviöljyä



1. Halkaise perunat.
2. Huuhtelee ja kuivaa lehtikaali ja pane ne kulhoon. Lisää öljy ja puristele kaalia hetki käsin, jotta se pehmenee. Lisää perunat ja sekoita.
3. Tee **kastike**. Purista sitruunan mehu kulhoon. Kuori valkosipulinkynsi ja raasta se kulhoon. Lisää hunaja ja mausteet. Vispaa joukkoon öljy.
4. Huuhtelee, kuivaa ja revi salaatti. Hienonna kevätsipulit. Irrota mintun lehdet. Sekoita salaattit, sipulit ja mintut kastikkeeseen.
5. Kuumenna grilli. Paista perunat grillin parilla osissa molemmin puolin rapsakoiksi. Grillaa makkarat ja viipaloit ne lämpiminä. Laita kaalinlehdet kuumaan grilliin ja paista nopeasti 1-2 minuuttia per puoli. Hienonna kaali lämpiminä.
6. Sekoita kaalit, perunat ja makkarat salaattiin.

Pizzamöykkyleivät (4 annosta)

4 dl	vehnäjauhoja
2 tl	kuivahiivaa
1/2 tl	suolaa
2 ½ dl	vettä
1/2 dl	oliiviöljyä
100 g	parmesaanijuustoa
150 g	kirsikkatomaatteja
1 kpl	chili
1 rku	basilikaa
1/2 dl	pinjansiemeniä
2 rkl	hunajaa

öljyä paistamiseen

Lisäksi

1 dl	nduja-makkaratahnaa
------	---------------------



1. Sekoita jauhot, hiiva ja suola isossa kulhossa. Lisää 42-asteinen vesi ja öljy. Anna taikinan kohota 30 minuuttia huoneenlämmössä liinalla peitettynä.
2. Rouhi parmesaani veitsellä karkeaksi. Leikkaa tomaatit neljään osaan. Halkaise chili ja poista siemenet. Hienonna chili. Hienonna basilika (säästä hieman koristeluun). Sekoita taikinaan parmesaani, tomaatit, chili, basilika, siemenet ja hunaja.
3. Lisää keskilämmölle kuumennetulle grilliparilalle öljyä. Lusikoi taikinasta reilun 0,5 dl kokoisia möykkyjä. Paista kannen alla 4-5 minuuttia. Tarkista kypsyyt.
4. Koristele leivät basilikalla ja tarjoa ndujan kera.

Portugalilaiset lihavartaat (4 annosta)

800 g	naudan entrecôteä
200 g	porsaan kassleria
2 dl	punaviiniä
n. 20 kpl	valkosipulin kynsiä
20	laakerinlehteä
2 rkl	oliiviöljyä
1/2 rkl	persiljaa

RUB-mausteseos

3 rkl	valkosipulijauhetta
2 tl	suolaa
1 tl	rakuunaa
1/2 tl	mustapippuria



1. Leikkaa lihat kuutioiksi. Pane lihat kulhoon ja lisää viini. Anna maustua 1 – 2 tuntia jääkaapissa. ota lihat maridaadista ja taputtele kuiviksi.
2. Sekoita mausteseoksen ainekset (jauha halutessasi morttelissa). Hiero seos lihapalojen pintaan. Anna maustua jääkaapissa tunnin verran.
3. Jos käytät puisia varrastikkuja, laita ne veteen likoamaan vähintään puoleksi tunniksi
4. Kuori valkosipulinkynnet. Paina lihat, valkosipulinkynnet ja laakerinlehdet vuorotellen varrastikkuihin. Sivele pintaan öljyä.
5. Hienonna päälle persiljaa ennen tarjoilua.

Lihantaitajien bbq -kastike 4 annosta

0.5 dl	siiderietikkaa
0.75 dl	ketsuppia
0.25 dl	vettä
1 rkl	soijaa
0.5 rkl	worcestershire-kastike
0.5 rkl	dijon sinappia
1 rkl	sitruunanmehua
0.5 dl	cola-juomaa
0.5 kpl	sipulia pieneksi pilkottuna
0.25 dl	oliiviöljyä
0.75 tl	nestemäistä savuaromia
1 tl	suolaa
0.5 tl	rouhittua mustapippuria
1 tl	paprikajauhetta

1. Laita kaikki ainekset kattilaan ja keitä n. 30-45 min.
2. Soseuta sauvasekoittimella tai blenderillä tasaiseksi paksuksi kastikkeeksi.

Helpot marjanyytit 4 annosta

400 g	tuoreita marjoja (esim. mustikoita, vadelmia ja mansikoita) tai marjasekoitusta (pakaste)
n. 2 rkl	sokeria
1 rkl	perunajauhoja
1 tl	kardemummaa
2 dl	marjaista muromysliä
Lisäksi	vaniljakermajäätelöä tai vaahtoutuvaa vaniljakastiketta

1. Sekoita marjat, sokeri, perunajauhot ja kardemumma kulhossa hyvin sekaisin.
2. Leikkaa foliosta ja leivinpaperista 4 palaa. Levitä foliot pöydälle ja niiden päälle pienemmät leivinpaperipalat. Käännä folion reunoja hieman ylöspäin kupin muotoon. Jaa marjaseos tasaisesti foliokuppeihin. Ripottele marjaseoksen päälle muromysli.
3. Sulje foliot nyyteiksi ja nosta ne uunipellille. Kuumenna nyyttejä 225-asteisessa uunissa 10–15 minuutin ajan. Voit kuumentaa marjanyytit myös grillissä. Tuoreille marjoille riittää lyhyempi aika.
4. Avaa kuumat folionyytit varoen. Tarjoa marjanyytit lämpiminä vaniljajäätelön tai -kastikkeen kanssa.



Grillatut persikat, vadelmaa ja vaniljajäätelöä 4 annosta

4 (n. 500 g)	persikkaa
½	vaniljatanko
1/2 dl	vettä
1/2 dl	sokeria
Vadelmamelba	
300 g	pakastevadelmia
1/2 dl	sokeria
Lisäksi	1/2 l vaniljajäätelöä
	1 rs (125 g) tuoreita vadelmia
1 ruukku	sitruunamelissaa



1. Kiehauta sokeri ja vesi kattilassa. Lisää halkaistu vaniljatanko. Jäähdytä.
2. Poista kivet persikoista ja leikkaa lohkoiksi. Grillaa persikoita kuumassa grillissä noin 3 minuuttia/puoli. Jäähdytä persikat ja kaada jäähtynyt sokeriliemi päälle. Anna maustua noin tunti.
3. Keitä vadelmia ja sokeria kattilassa noin 5 minuuttia. Soseuta sauvasekoittimella tai blenderillä. Siivilöi.
4. Aseta persikkalohkot lautasen pohjalle. Lisää tuoreita vadelmia, sitruunamelissaa ja lusikallinen vadelmamelbaa. Pyöritä jäätelöstä pallo päälle.

Raparperi-kinuskipalat 32 kpl pikkupalaa

4 dl pieniä raparperipaloja
150 g voita tai leivontamargariinia
1½ dl sokeria
1 tl vaniljasokeria
3 munaa
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa

KINUSKIKUORRUTUS

50 g voita
1 dl fariinisokeria
½ d lkuohukermaa
2 dl tomusokeria

VUOKAAN

voita tai leivontamargariinia



1. Kuori raparperinvarret tarvittaessa ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi.
2. Pingota leivinpaperi irtopohjavuokaan (Ø 24–26 cm) pohjan ja reunan väliin, voitele reunat.
3. Mittaa rasva kulhoon ja sulata se mikrossa. Lisää sokeri, vaniljasokeri ja munat. Vatkaa käsivispi-
lällä huolellisesti sekaisin.
4. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja kardemumma. Lisää jauhoseos taikinaan. Kääntelee raparperi-
palat lopuksi taikinaan. Kaada taikina vuokaan.
5. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla 20 minuuttia. Anna jäähtyä.
6. Tee kuorrutus. Mittaa voi, fariinisokeri ja kerma kattilaan. Kuumenna, kunnes seos kiehahtaa. Ota
kattila liedeltä ja vatkaa tomosokeri joukkoon. Levitä kuorrutus pohjan päälle.
7. Nosta vuoka jääkaappiin puoleksi tunniksi, jotta kuorrutus kovettuu. Leikkaa kakku pieniksi kolmi-
oiksi tai isommiksi paloiksi.

Juhannuskakku 15 annosta

kakkupohja

5	munaa
2 dl	sokeria
2 dl	vehnä jauhoja
1 dl	perunajauhoja
1 tl	leivinjauhetta
1 tl	sitruunankuoriraastetta

sitrusmarinoidut mansikat

1 dl	sokeria
1 dl	vettä
5 dl	mansikoita
1/2 dl	sitruslikööriä (esim. Limoncello)
2 rkl	sitruunamelissaa (hienonnettuna)

täyte ja kuorrutus

4 dl	vispikermaa (rasvaa 25 %)
500 g	mascarponejuustoa
1/2 dl	sokeria
2 rkl	sitruunamehua

koristeluun

3 dl	mansikoita
1/2 dl	sitruunamelissaa
2 tl	sitruunankuoriraastetta



1. Voitele ja jauhota kakkuvuoka (Ø 24 cm).
2. Vatkaa munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään. Siivilöi jauhot vaahdon joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Lisää sitruunankuoriraaste.
3. Kaada taikina vuokaan ja kypsennä 175-asteisessä uunissa 35–40 minuuttia. Jos pinta uhkaa tummua, peitä foliolla.
4. Anna pohjan jäähtyä vuoassa 10 minuuttia. Kumoa puhtaalle, kevyesti sokeroidulle leivinpaperille. Jäähdytä vuoka päällä, jotta kosteus ei haihdu kakkupohjasta.
5. Valmista limoncello-mansikat: Mittaa sokeri ja vesi kattilaan ja kuumenna, kunnes sokeri liukenee veteen. Jäähdytä sokeriliemi. Perkaa sillä aikaa mansikat ja viipaloi ne. Lisää sokeriliemeen likööri, sitruunamelissa ja sitruunankuori. Kaada liemi mansikoiden päälle kulhoon ja anna marinoitua 1–2 tuntia.
6. Valmista mascarponetäyte: Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Lisää joukkoon mascarpone, sokeri ja sitruunamehu. Vatkaa tasaiseksi massaksi. Jos seos vaikuttaa löysältä, vatkaa hieman lisää, jolloin massa paksunee.
7. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja 3–4 osaan.
8. Valuta limoncello-mansikat kulhon päälle asetetussa siivilässä ja säästä liemi.
9. Kokoa juhannuskakku tarjoiluvadille. Kostuta alimmainen kakkulevy limoncelloliemellä, levitä levyn päälle 1/2–1 sentin kerros mascarponevaahtoa.
10. Nostele valutettuja mansikoita mascarponevaahdon päälle ja nosta sitten seuraava kakkulevy paikoilleen. Kostuta ja täytä samalla tavalla kaikki välit. Huomioi, että noin 1/2 mascarponevaahdosta jää kuorrutukseen. Muista kostuttaa myös päällimmäinen kakkulevy.
11. Kuorruta juhannuskakku lopulla mascarponevaahdolla ja koristele mansikoilla, sitruunamelissalla ja sitruunankuoriraasteella.

Graavilohileivät, 10–20 kpl

250 g	graavilohta siivuina
10 siivua	saaristolaisleipää
100 g	tuorejuustoa
1 tl	wasabia
1	avokado
1/2	limetin mehu
1/2 tl	suolaa
1/2 tl	mustapippuria
1 pieni	punasipuli
nippu	versoja



1. Sekoita tuorejuusto ja wasabi. Halkaise avokado, poista siemen ja hienonna hedelmäliha.
2. Yhdistä avokado, tuorejuusto, limetin mehu, suola ja pippuri. Sekoita sileäksi tahnaksi. Voitele leivät avokadotahnalla. Halutessasi voit leikata leivät puoliksi, pienemmiksi suupalloiksi.
3. Asettele graavilohisiivut päälle. Koristele leivät ohueksi viipaloitdulla punasipulilla ja versoilla.
4. Tarjoile heti tai nosta jääkaappiin hetkeksi odottamaan tarjoilua.

Maukas lohipiirakka uunipellillinen

Pohja:

4 dl	vehnä jauhoja
4 dl	ruisjauhoja
1 tl	suolaa
200 g	voita
1 tl	sitruunan raastetta (luomu)
tilkka	kylmää vettä

Täyte:

600 g	savu- tai loimulohta
1	punasipuli
2	valkosipulinkynttä
100 g	kirsikkatomaatteja
2 rkl	hienonnettua basilikaa
100 g	juustoraastetta
4	kananmunaa
200 g	creme fraichea
2 dl	maitoa
muutama	rouhaisu mustapippuria myllystä



1. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Paloittele voi kuutioiksi ja lisää jauhoseoksen joukkoon. Nypi voi ja jauhoseos murumaiseksi. Huuhtelee sitruuna ja raasta kuori sekaan.
2. Lisää tilkka kylmää vettä ja sekoita taikina. Kiedo tuorekelmu taikinan päälle ja nosta noin puoleksi tunniksi jääkaappiin tekeytymään.
3. Kuumenna uuni 225 °C asteeseen. Painele taikina käsin piirakkavuokaan (30 cm x 39 cm). Tee haarukalla reikiä. Esipaista piirakka uunin keskitasolla noin 10 minuuttia.
4. Kuori ja hienonna sipulit. Huuhtelee ja halkaise tomaatit. Hienonna yrtit. Sekoita kananmunat, creme fraiche ja maito keskenään.
5. Nosta vuoka pois uunista ja murenn lohi vuokaan pohjalle. Ripottelee sipulit, basilika, juustoraaste, mustapippuri ja nesteseos lohen päälle. Nosta vuoka uunin keskitasolle noin 20 minuutiksi. Jäähdytä hieman ja nauti!