

Herkullinen kurpitsa ja muut lisukkeet!



Lounais-Suomen Martat ry

Pehmeä kurpitsakeitto 4 annosta

1 kg(1 kpl)	myskikurpitsa
2 kpl	sipulia
4 kpl	valkosipulinkynttä
2 kpl	chiliä
1/2 dl	rypsiöljyä
1 tl	suolaa
1 tl	kuivattua timjamia
1 tl	juustokuminaa
1 l	vettä
1 kpl	kasvisliemikuutio
150 g(1 prk)	ranskankermaa
1 kpl	lime



1. Kuumenna uuni 220 asteeseen. Huuhtele ja halkaise kurpitsa. Poista siemenet ja leikkaa kurpitsa noin 4 cm:n paloiksi.
2. Halkaise sipulit. Laita kurpitsat, sipulit, valkosipulinkyntset ja kokonaiset chilit uunipellille. Sekoita öljy ja mausteet joukkoon. Paahda 35–40 minuuttia, kunnes kurpitsa on pehmeää.
3. Laita kurpitsat kattilaan kuorineen. Poista muista kasviksista kuoret ja rapsuta chilin siemenet pois. Lisää kasvikset, vesi ja liemikuutio kattilaan. Keitä 10 minuuttia
4. Soseuta keitto ja sekoita ranskankerma joukkoon. Ohenna vedellä tarvittaessa. Purista lopuksi limen mehu keittoon.

Palsternakkapyree

4	isoa palsternakkaa kuorittuna ja paloitetuna
1	Rosamunda-peruna kuorittuna ja paloitetuna
2	salottisipulia hienonnettuna
1 rkl	voita tai kasviöljyä
1 dl	kuohukermaa + tilkka vettä
0,5 tl	suolaa
25 g	voita
1 dl	maitoa tai kuumaa vettä

1. Sulata voi kattilassa ja kuullota sipulit. Lisää palsternakka- ja perunakuutiot ja kääntelee niitä hetki sipulien kanssa. Lisää kerma ja hiven vettä ja anna kiehua kannen alla miedolla lämmöllä välillä sekoittaen, kunnes juurekset ovat pehmeitä.
2. Mausta suolalla, lisää voi ja soseuta hyvin sauvasekoittimella. Lisää maitoa soseuttamisen aikana niin saat tasaisemman soseen. Lisää maitoa tarvittaessa, jos pyree tuntuu liian jämäkältä. Pidä lämpimänä ja tarjoile.

Hirvenmaksapihvit

500 g hirvenmaksaa (tai naudanmaksaa)

1 dl korppujauhoja

1 dl kermaa

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

1 kananmuna

1 tl suolaa

1/2 tl mustapippuria

1/2 tl kuivattua timjamia

2 rkl öljyä paistamiseen

1. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli. Kuullota ne öljyssä pannulla, kunnes ne ovat pehmeitä.
2. Leikkaa hirvenmaksa pieniksi paloiksi ja laita ne monitoimikoneeseen.
3. Lisää joukkoon kuullotetut sipulit, korppujauhot, kerma, kananmuna, suola, pippuri ja timjami. Sekoita tasaiseksi massaksi.
4. Muotoile taikinasta pihvejä.
5. Paista pihvejä kuumalla pannulla öljyssä noin 4-5 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes ne ovat kauniin ruskeita.
6. Tarjoa pihvit esimerkiksi perunamuusin ja tuoreiden vihannesten kanssa.

Palsternakkaleipä 1kpl

500 g vehnä- tai hiivaleipäjauhoja

1-2 rkl kasviöljyä tai pehmeää voita

1 rkl juoksevaa hunajaa

1 pss kuivahiivaa

2,5-3 dl palsternakkapyreetä

2,5 dl lämmintä vettä (+40°)

1 tl suolaa



1. Sekoita kulhossa jauhot ja hiiva. Sekoita joukkoon rasva, hunaja sekä palsternakkapyree. Lisää vesi ja vaivaa taikina tasaiseksi. Lisää vaivauksen loppuvaiheessa suola ja alusta taikinaa, kunnes se irtoaa kulhon reunoista. Anna nousta vedottomassa lämpimässä paikassaliinalla peitettynä kaksinkertaiseksi.
2. Voitele n. 240x80x55 cm kokoinen leipävuoka.
3. Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa taikina pitkulaiseksi ja laita voideltuun vuokaan. Anna kohota liinalla peitettynä 30 minuuttia. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
4. Tee leivän pintaan ennen paistoa muutamia ristiviiltoja terävällä veitsellä. Pirskottele leivän pinnalle ja uunin pohjalle hieman vettä.
5. Paista noin 30 minuuttia, uunin alaosassa, kunnes leipä on saanut kauniin värin ja leivän pohjaa kopauttamalla kuuluu kumea ääni. Anna leivän jäähtyä ilman vuokaa leivontaritilän päällä.

Kanakiusaus (suuri vuoka)

500 g	broilerin rintafileetä
1 rkl	öljyä
2 rkl	hunajaa
1	yksikytinen valkosipuli
2 rkl	tuoretta persiljaa
2 rkl	tuoretta basilikaa
	suolaa ja mustapippuria oman maun mukaan
50 g	aurinkokuivattuja tomaateita
150 g	cheddaria tai jotain muuta juustoa
1 kg	peruna-sipulisekoitusta
4 dl	ruokakermaa, jossa ripaus suolaa
	nokare voita vuokaan voiteluun



1. Kuori ja hienonna valkosipuli. Silppua yrtit sekä paloittele aurinkokuivatut tomaatit.
2. Leikkaa broileri pieniksi paloiksi. Paista palat öljyssä keskilämmöllä puolikypsiksi.
3. Lisää yrtit ja valkosipuli pannulle. Kypsennä broileri, lisää lopuksi hunaja ja mausteet.
4. Levitä puolet peruna-sipulipussista voilla voideltuun vuokaan.
5. Lisää päälle juustoraaste (säästä hieman kuorrutukseen), broileri ja aurinkokuivattu tomaatti.
6. Laita loput peruna-sipulisekoituksesta vuokaan. Sekoita kerma ja ripaus suolaa.
7. Kaada kerma vuokaan ja viimeistele juustoraasteella. Kypsennä uunissa 200 asteessa noin tunti.
8. Nosta uunista ja anna hetken jäähtyä. Koristele halutessasi persiljalla

Hirvenmaksakastike 4 annosta

400 g	hirven maksaa paloitteltuna
2	porkkana
1 iso	sipuli
2 dl	kermaa
2 tl	kapriksia
2 rkl	vehnäjauhoja
175 g	pekonia
	suolaa, pippuria



1. Paloittele maksa noin peukalonpään kokoisiksi paloiksi. Ruskista maksa nopeasti kuumalla pannulla voissa. Älä kypsennä liikaa. Jätä sivuun odottelemaan hetkeksi.
2. Silppua pekoni pieniksi paloiksi ja paista pannulla. Siirrä syrjään odottelemaan.
3. Viipaloi porkkana ohuiksi siivuiksi. Laita pannulle n. 1 rkl voita ja kuullota sipuli ja porkkana miedolla lämmöllä. Lisää 2 rkl vehnäjauhoja. Ruskista jauhoja hieman. Lisää kerma ja kaprikset pannulle. Jatka vedellä niin, että kastikkeesta tulee sopivan sakeaa. Kypsennä miedolla lämmöllä n. 10 minuuttia. Mausta suolalla ja pyöräytä mustapippuria myllystä sekaan.
4. Lisää maksat ja pekonit sekaan. Anna hautua viitisen minuuttia.
5. Tarjoa karamellisoidun sipulin ja perunasoseen kanssa.

Karamellisoitu sipuli 4 annosta

2	punasipulia
2 rkl	voita
2 rkl	öljyä
1 rkl	sokeria
½ dl	valkoviiniä
	suolaa, pippuria, yrttejä

1. Leikkaa pari isoa punasipulia ohuiksi renkaiksi. Tähän voi käyttää myös muutakin sipulia.
2. Kuumenna pannulla pari ruokalusikallista voita ja saman verran öljyä. Lisää sipulit ja kuullota niitä kymmenisen minuuttia, kunnes sipulit pehmenevät ja muuttuvat hieman läpikuultaviksi. Kypsennä sipuleita miedolla lämmöllä kaikessa rauhassa ja hiljalleen. Nosta lämpöä, kun sipulit ovat tummia ja sopivasti karamellisoituneita.
3. Lisää joukkoon tilkka valkoviiniä. Anna viinin imeytyä sipuleihin. Lisää 1 rkl sokeria, ripaus suolaa ja pyöräytä sekaan hieman mustapippuria myllystä. Paista vielä hetki, että sokeri sulaa sekaan. Voit lisätä myös tuoreita yrttejä hienonnettuna.

Mandariini-pekaanipähkinäsalaatti 8:lle lisukesalaatiksi

2 pussia	salaattisekoitusta
6	mandariinia
1	hapan omena
1/2	granaattiomenasta
1½ dl	pekaanipähkinöitä

Kastikkeeseen

4 rkl	hyvää oliiviöljyä
2 rkl	balsamiviinietikkaa
2 tl	aniksensiemeniä
	rouhaisu suolaa, hieman rouhittua mustapippuria

1. Kuori ja lohko mandariinit. Leikkaa omena ohuiksi suikaleiksi. Irrottele granaattiomenansiemenet.
2. Sekoita ainekset keskenään.
3. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja sekoita salaatin joukkoon.



Omenamuffinssit 15 kpl

200 g	voita tai margariinia
2–3	pientä hapanta omenaa (3 dl pieninä kuutioina)
3	kananmunaa
2 dl	sokeria
4 ½ dl	vehnä jauhoja
2 tl	leivinjauhetta
1 tl	kanelia
1 dl	maustamatonta jogurttia

Muruseos

75 g	voita tai margariinia
1 dl	sokeria
2 ½ dl	pikakaurahiutaleita
2 rkl	vehnä jauhoja
1 tl	kanelia

Kuorrutus

1 dl	tomusokeria
2–3 tl	omenamehua tai vettä



1. Sulata voi ja anna jäähtyä. Kuori ja kuutioi omenat (kotimaisia omenoita ei tarvitse kuoria).
2. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää voisula ja sekoita tasaiseksi.
3. Yhdistä jauhot, leivinjauhe ja kaneli. Siivilöi taikinaan puolet jauhoseoksesta. Lisää jogurtti. Siivilöi joukkoon loppu jauhoseos ja omenat. Sekoita taikina varovasti tasaiseksi.
4. Lusikoi omenamuffinssitaikina isoihin paperisiin muffinivuokiin.
5. Sulata muruseoksen rasva ja lisää sokeri, kaurahiutaleet, jauhot ja kaneli. Ripottele muruseos muffinssien pinnalle. Paista omenamuffinsseja 200-asteisen uunin alatasolla 18–20 minuuttia. Anna jäähtyä.
6. Sekoita tomusokeriin mehua sen verran, että saat notkean kuorrutuksen. Koristele omenamuffinssit raidoilla.

Porkkana-fetapiirakka 10 palaa

Pohja

400 g valmista lehti- tai voitakinaa (pakaste)
1 muna (voiteluun)
2 rkl siemensekoitusta

Vaahdotettu feta

200 g fetajuustoa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
2 rkl maustamatonta jogurttia
½ tl mustapippuria
1 valkosipulin kynsi
½ sitruunan raastettu kuori

Paistetut porkkanat

400 g porkkanoita
2 rkl voita
5 oksaa timjamia
½ tl suolaa
1 tl mustapippuria rouhittuna
1 rkl sitruunanmehua

Lisäksi

½ punainen chili
3 rkl paahdettuja pinjasiemeniä
50 g rucolaa



1. Ota taikina sulamaan huoneenlämpöön.
2. Tee vaahdotettu feta. Murennu fetajuusto hienoksi muruksi käsin tai haarukalla suoraan kulhoon. Lisää tuorejuusto ja jogurtti, vatkaa kuohkeaksi. Mausta pippurilla. Purista valkosipulinkynsi ja raasta sitruunankuori joukkoon, sekoita. Laita hetkeksi jääkaappiin.
3. Kauli taikina uunipellin kokoiseksi suoraan leivinpaperin päälle. Vedä viillot reunoille niin, että jätät piirakkaan noin 2 cm leveät reunat, joihin ei tule täytettä. Pistele piirakka haarukalla. Voitele reunat munalla ja ripottele päälle siemeniä.
4. Paista piirakkapohjaa uunin keskitasolla 200 asteessa 20 minuuttia.
5. Kun piirakka on uunissa, pese porkkanat ja leikkaa ohuet pituussuunnassa puoliksi, paksut neljään osaan. Paista porkkanat pehmeän pureskeltaviksi voissa pannulla timjamin kanssa. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla.
6. Levitä vaahdotettu feta hieman jäähtyneen piirakan päälle. Voit painella kohonnutta pohjaa hieman alas.
7. Asettele porkkanat fetan päälle.
8. Leikkaa chili ohuiksi viipaleiksi ja paahda pinjansiemeniä kevyesti kuivalla pannulla. Viimeistele piirakka rucolalla, pinjansiemenillä ja chiliviipaleilla.

Vinkki! Piirakka on helppo varioida. Kokeile päällisiksi porkkanoiden lisäksi tai tilalle värikkäitä raitajuuria. Piirakan reunat voit viimeistellä siementen sijaan pähkinöillä ja kuivatuilla yrteillä.