



Ihana, maukas Joulu!



Lounais-Suomen Martat ry

Jouluinen juuressokeitto

8 dl	kasvislientä fondista tai kuutiosta
3	jauhoista perunaa kuutioituna
400 g	rosollia ilman silliä
	mustapippuria
	suolaa
200 g	ranskankermaa
½ dl	persiljaa hienonnettuna



1. Kuumenna liemi kattilassa kiehuvaaksi. Lisää perunakuutiot ja keitä kypsiksi.
2. Lisää rosolli ja kuumenna. Soseuta keitto.
3. Mausta lopuksi pippurilla ja tarvittaessa suolalla makusi mukaan. Sekoita halutessasi puolet ranskankermasta ja tarjoa loput keiton kanssa. Ripottele keiton pinnalle hienonnettua persiljaa.
4. Keitossa rosollin voit korvata myös joulusta tähteeksi jääneillä muilla juureksilla.

Talvisalaatti 6 annosta

150 g(¼)	punakaalia
70 g(1 ps)	babypinaattia
3 kpl	klementiiniä
1 kpl	granaattiomena

Sahramivinegretti

2 rkl	valkoviinietikkaa
1 tl	dijoninsinappia
1/4 g(½ ps)	sahramia
1 tl	sokeria
riipaus	suolaa
1/2 dl	rypsiöljyä



1. Huuhtelee ja suikaloi kaali. Huuhtelee ja kuivaa pinaatti. Asettele kaali ja pinaatti isolle vadille.
2. Huuhtelee, kuori ja viipaloi klementiinit, lisää salaattiin. Hiero granaattiomenaa pöytää vasten. Halkaise hedelmä ja irrota siemenet isossa kulhossa koputtelemalla kuorta kauhalla. Ripottele siemenet salaattiin.
3. Yhdistä etikka, sinappi, sahrami, sokeri ja suola kulhossa. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Lisää öljy ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Tarjoa vinegretti erikseen tai sekoita salaattiin.

Joulublinnit 8 isompaa tai 16 pienempää bliniä

400 g valmista peruna-, porkkana- tai lanttulaatikkaa
2-3 kananmunaa
2 dl kermaa
1-1,5 dl tattarijauhoja
(suolaa maun mukaan)
Paistamiseen voita

1. Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset.
2. Sekoita keskenään laatikko, keltuaiset, kerma ja tattarijauhot keskenään.
3. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää ne varovasti
4. Paista blinit keskilämmöllä Blini- tai lettupannulla, jossa on nokare voita noin 2-4 minuuttia / puoli.

Kinkkutäyte:

150 g kinkkua / kalkkunaa hienonnettuna
1 pieni paprika
1 herkkukurkku
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1-2 rkl sinappia
½-1 tl mustapippuria
½ dl hienonnettua persiljaa
(1rkl maitoa, kermaa tai vettä) jos täyte liian paksua

1. Kuutioi liha, paprika ja herkkukurkku mahdollisimman pieneksi.
2. Sekoita kaikki aineet keskenään tahnaksi.
3. Maista ja mausta tarvittaessa lisää.

Kalatäyte:

150 g joulukalaa esim savulohta, kylmäsavulohta, graavikalaa tai silliä
1-2 keitettyä kananmunaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
2 rkl sitruunamehua
½-1tl mustapippuria
½ dl hienonnettua tilliä
(1rkl maitoa, kermaa tai vettä) jos täyte liian paksua

1. Kuutioi kaikki täytteen aineet mahdollisimman pieneksi ja sekoita keskenään tahnaksi.
2. Maista ja mausta tarvittaessa lisää. Tarjoa salaattinkastikkeena.

Miso-sinappiruusukaalit lisukkeeksi 4-6 hengelle

800 g ruusukaaleja
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl vaahterasiirappia
suolaa

Kastike

1rkl Dijon-sinappia
1 rkl valkoista misoa
2 tl sitruunamehua
2 tl vaahterasiirappia
1 tl oliiviöljyä

Lisäksi

kourallinen saksanpähkinöitä rouhittuna

1. Laita uuni kuumenemaan 225°C.
2. Leikkaa ruusukaaleista kuiva kanta ja poista mahdolliset uloimmat huonot lehdet. Halkaise kaalit.
3. Sekoita uunipellillä leivinpaperin päällä yhteen ruusukaalit, öljy, vaahterasiirappi ja suola. Paahda ruusukaaleja 10-15 minuuttia tai kunnes niissä on kaunis väri.
4. Sillä välin, kun ruusukaalit ovat uunissa, sekoita kaikki kastikkeen aineet yhteen. Sekoita kastikeuunista tulleiden lämpimien ruusukaalien joukkoon ja ripottele pinnalle rouhittuja saksanpähkinöitä.
5. Tarjoa lämpimänä.

Appelsiini-marinoitut jättikatkaravunpyrstöt 4 annosta

400 g jättikatkaravunpyrstöjä, raakana
1-2 appelsiinia

Marinadi

$\frac{3}{4}$ dl appelsiinin mehua
 $\frac{3}{4}$ dl rypsiöljyä
2 valkosipulinkynttä
2 tl appelsiinikuorisuikaleita
1 rkl tuoretta rosmariinia hienonnettuna
1 rkl juoksevaa hunajaa
1 tl suolaa

Kastike:

150 g ranskankermaa
2 rkl appelsiinimehua
2 tl sinappia
1 tl juoksevaa hunajaa
1 valkosipulinkyntsi hienonnettuna
2 tl rosmariinia hienonnettuna
 $\frac{1}{2}$ tl suolaa



tarjoiluun:

12 viipaletta patonkia
valkosipulia
oliiviöjyä
pala purjoa viipaleina
rosmariinin oksia

1. Sulata katkaravunpyrstöt pakkauksen ohjeen mukaan ja poista niistä kuoret.
2. Pese appelsiinit huolellisesti. Veistele appelsiineista kuorimaveitsellä ohuita kuorisuikaleita. Purista appelsiineista mehut kippoon. Tarvitset appelsiininkuorisuikaleita ja -mehua marinadiin ja kastikkeeseen. Kuori ja murskaa valkosipulinkynnet.
3. Sekoita marinadin ainekset. Laita katkaravunpyrstöt marinadiin ja anna maustua jääkaapissa vähintään **pari tuntia tai mielellään yön yli**.
4. Kuumenna uuni 220-asteiseksi.
5. Sekoita kastikkeen ainekset. Anna kastikkeen maustua hetki jääkaapissa.
6. Valuta katkaravut marinadistaan. Paista katkaravunpyrstöjä molemmin puolin parin minuutin ajan kuumalla pinnoitetulla pannulla, kunnes ne ovat kypsiä.
7. Paahda leipäviipaleita uunissa noin 5 minuuttia.
8. Kuori ja halkaise valkosipulinkynsi ja pyyhkäise leikkuupinnoilla leipien pinnat. Valuta päälle tilkka oliiviöljyä.
9. Asettele tarjoiluvadille kranssin muotoon crostineja, sivele niille hieman kastiketta. Asettele ravun pyrstöt niiden päälle. Koristele purjolla, rosmariinilla ja appelsiinipaloilla. Laita loppu kastike kippoon kranssin keskelle.
10. **Vinkki!** Voit tehdä kranssin myös kypsistä jättikatkaravunpyrstöistä. Marinoi kypsiä rapuja jääkaapissa pari tuntia ja paista pannulla vain noin 30 sekuntia/puoli.

Kaneli-inkiväärilohi 4-6 annosta

600 g lohifilee
riipaus suolaa ja mustapippuria

kastike

3½ dl persikkanektaria (tai aprikoosi- tai mango- tai muuta hedelmänektaria)
2 rkl soijakastiketta
1 rkl hienonnettua inkivääriä
2 kanelitankoa



1. Mittaa kastikkeen ainekset kattilaan ja keitä kokoon (noin 25 minuuttia), kunnes kastiketta on jäljellä noin 2 dl. Siivilöi kastike.
2. Kuumenna sillä aikaa uuni 200 asteeseen. Nosta kala uunivuokaan ja mausta kevyesti suolalla ja pippurilla.
3. Sudi noin 3/4 dl kastiketta kalan päälle ja kypsennä noin 20 minuuttia, kunnes kala saa väriä, mutta on silti sisältä mehevä.
4. Tarjoa lohi lopun kastikkeen kanssa.

Porsaanfilettä ja luumu-kuminakastiketta

800 g	porsaan sisäfileettä
2 rkl	sokeria
1 dl	karkeaa merisuolaa
1 ruukku	timjamia
1 ruukku	rosmariinia

Paistamiseen:

2 rkl	voita
-------	-------

Kastike:

2	salottisipulia
1 tl	kuminaa
2 pussia	(à 227 g) kuivattuja luumuja paloiteltuna
1 rkl	voita
4 dl	kuohukermaa

1. Sekoita keskenään sokeri, suola ja hienonnetut yrtit. Ripottele seosta runsaasti lihan pintaan. Kääri kelmun sisään ja anna maustua noin tunti.
2. Poista seos fileen pinnalta ja ruskista liha pannulla voissa, jotta pinta saa kauniin värin. Laita liha uunivuokaan ja paista 180 asteessa 45 min, kunnes liha on kypsää.
3. Valmista kastike kuullottamalla hienonnetut salottisipulit, kumina ja luumut voissa kattilassa.
4. Kaada kerma joukkoon. Anna kiehua kokoon, jotta kastike on sopivan paksuista ja tarjoa kuumana porsaanfileen kanssa.

Litistetyt parmesaaniperunat 4–6 annosta

1 kg	kuorineen keitettyjä perunoita
2 rkl	voita
½ dl	oliiviöljyä
2	valkosipulinkynttä hienonnettuna
1 rkl	tuoretta rosmariinia hienonnettuna
1 rkl	tuoretta timjamia hienonnettuna
1 tl	suolaa
½ tl	mustapippuria
1 dl	parmesaani raastetta

Jogurttikastike

400 g	turkkilaista jogurttia
1 dl	parmesaanijuustoa raasteena
2 rkl	sitruunamehua
2 tl	sitruunankuorta raastettuna
	mustapippuria
	suolaa



1. Laita kuorineen keitetyt perunat uunivuokaan (34 cm x 24 cm) ja litistä ne esimerkiksi juomalasin avulla.

2. Sulata voi mikrossa (650 W max. 30 sekuntia). Sekoita voisula, öljy ja valkosipuli keskenään. Valuta seos tasaisesti perunoiden päälle. Ripottele päälle vielä rosmariini, timjami, suola ja pippuri. Viimeistele parmesaaniraasteella.
3. Paista 200-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia, kunnes perunat ovat saaneet hieman väriä.
4. Sekoita kastikkeen ainekset kulhossa. Siirrä jääkaappiin ja anna maustua noin 15 minuuttia. Tarjoa litistetyt parmesaaniperunat jogurttikastikkeen kanssa.

Vinkki! Voit käyttää tuoreen rosmariinin ja timjamin tilalla myös kuivamausteita.

Mustikkamuru-juustokakku 10 annosta

Pohja

200 g	digestivekeksejä
75 g	voita (sulatettuna)
Täyte	
600 g	maustamatonta tuorejuustoa
2 dl	sokeria
1½ tl	vaniljasokeria
1	(luomu)sitruunan kuori (raastettuna)
2	munaa
150 g	ranskankermaa
½ dl	maissitärkkelysjauhoja

Mustikkatäyte

200 g	mustikoita (pakaste)
2 rkl	sokeria
2 tl	perunajauhoja

Murupinta

50 g	voita (sulatettuna)
1½ dl	vehnäjauhoja
½ dl	sokeria
1 tl	kanelia

Viimeistely

½ dl	tomusokeria
1 tl	vettä tai sitruunanmehua



1. Pingota leivinpaperi korkeareunaisen irtopohjavuon (Ø 20–22 cm) pohjan ja reunan väliin. Voitele reunat.
2. Hienonna keksit muruiksi monitoimikoneella tai kaulimella. Sekoita voisula muruihin. Painele seos vuon pohjalle.
3. Pane tuorejuusto, sokeri, vaniljasokeri ja sitruunankuori kulhoon. Lisää munat yksitellen, sekoita sähkövatkaimella. Lisää ranskankerma ja maissitärkkelysjauho, sekoita tasaiseksi.
4. Kaada täyte vuokaan ja paista 175 asteessa uunin alaosassa 50 minuuttia.
5. Tee mustikkatäyte ja muruseos. Mittaa jäiset mustikat kattilaan. Kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes neste alkaa erottua. Lisää keskenään sekoitetut sokeri ja perunajauhot. Keitä sekoittaen, kunnes kiisseli sakenee ja pulpahtaa. Siirrä sivuun.
6. Sulata voi ja lisää sokeri, jauhot ja kaneli. Lusikoi mustikkatäyte varovasti kakun pinnalle ja lisää muruseos tasaisesti päälle.

7. Paista kakkua vielä uunin ylätasolla 10 minuuttia, kunnes murut ovat kullanruskeita. Ota kakku pois uunista, anna jäähtyä huoneenlämmössä.
8. Peitä kelmulla ja anna vetäytyä jääkaapissa yön yli. Irrota kakku vuoasta ja nosta kakkuvadille.
9. Sekoita tomusokerista ja vedestä tai sitruunanmehusta notkea kuorrute. Valuta se raidoiksi kakun pinnalle.

Luumumoussetortut 20 kpl

600 g lehtitaikinalevyä (1 iso)

Luumumousse

1 kpl liivatelehti
1 dl turkkilaista jogurttia
1 1/2 dl luumumarmeladia
1 1/2 rkl sokeria
1 dl(½ prk) kuohu- tai vispikermää
1 rkl sitruunamehua
Voiteluun
1 kpl kananmuna
Koristeluun
1/4 dl tomusokeria



Valmistus (Uuni 225°C)

1. Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Laita liivate likoamaan kylmään veteen.
3. Sekoita jogurtti, luumumarmeladi ja sokeri.
4. Vaahdota kerma.
5. Kiehauta sitruunamehu pienessä kattilassa tai kulhossa mikrossa. Purista vesi liivatelehdestä ja liuota liivate sitruunamehuun. Valuta mehu ohuena nauhana luumuseokseen samalla sekoittaen.
6. Nostele kermavaahto luumuseokseen. Anna seoksen hyytyä noin tunti jääkaapissa. Sekoita kerran hyytymisen aikana.
7. Säädä uuni 225 asteeseen. Kauli taikina noin 35 x 45 cm:n kokoiseksi levyksi.
8. Painele levystä 40 (Ø noin 5 cm) kiekkoa pyöreällä muotilla tai pienellä juomalasilla.
9. Paina pienemmällä muotilla (Ø noin 3 cm), esimerkiksi pullonkorkilla, keskusta pois 20 taikinakiekosta.
10. Voitele taikinarenkaat munalla. Aseta renkaat kokonaisten kekkojen päälle voideltu puoli alaspäin.
11. Siirrä leivonnaiset leivinpaperille pellille. Aseta toinen leivinpaperi torttujen päälle. Laita paperin reunoille teräksiset veitset painoksi. Se estää leivonnaisia kohoamasta liikaa.
12. Kypsennä torttuja uunissa 200 asteessa noin 12 minuuttia. **Anna jäähtyä.**
13. Lusikoi tai pursota luumumousse torttujen syvennyksiin. Koristele tomusokerilla.
14. Voitele renkaiden sisältä pois ottamasi pienet kiekot munalla ja kypsennä 225-asteisessa uunissa 8–10 minuuttia. Tarjoa kiekot juustojen kanssa tai pursota niiden päälle mahdollisesti ylijäänyt luumumousse ja tarjoa pikkuleivoksina.