

*Reseptikirja*  
*6B*



## Chili con carne (Jimi)

### Ainekset:

400g jauhelihaa

1 rkl tomaattipyreetä

1 tlk kidneypapuja

1 sipuli

2 valkosipulin kynttä

suolaa ripaus

1 rkl tummaa kaakaota

$\frac{1}{2}$  rkl kanelia

$\frac{1}{2}$  rkl juustokuminaa

1rkl balsamiviinietikkaa

1rkl sokeria

1 lihaliemikuutio

$\frac{1}{2}$  desiä vettä

### Ohjeet:

Hienonna valkosipuli ja sipuli. Paista sipuli, jauheliha ja valkosipuli. Lisää tomaattipyre,lihaliemi ja vesi. Lisää kaikki mausteet sekä pavut ja anna hautua pannulla ilman kantta sen aikaa että neste hahtuu. Lisää suolaa tarvittaessa.

Nautitaan riisin kanssa tai vaikka tortillan välissä.

## Kettulan kanaa ja vinopottuja sekä -porkkanoita (Lilli)

### Marinadi kanalle:

700g kanan paistileikettä  
0,5dl hyvää oliiviöljyä  
4-5 valkosipulinkynttä  
1 punainen chili  
yhden limen mehu  
+ suolaa ja pippuria

Pilko valkosipuli ja chili pieneksi. Sekoita marinadin ainekset. Lyö liha ja marinadi minigrip-pussiin ja anna maustua vähintään  $\frac{1}{2}$  tuntia. Pannussa paistopinta kovalla lämmöllä. Lämpö pienemmälle ja anna kypsyä kannen alla.

### Juurekset:

Sopiva määrä kiinteitä pottuja ja -porkkanoita.  
Valkosipulia  
Timjamia  
Hunajaa  
+ Suolaa ja pippuria

Siivuta potut ja porkkanat ohuiksi viipaleiksi ja pyöritä siivut kipossa oliiviöljyä. Mausta yllä mainitulla mausteilla. Kypsennä uunipellillä 200°C noin 40 minuuttia tai kunnes saavat väriä ja ovat pinnasta rapeita.

### Tarjoilu:

Tarjoa kana, potut ja porkkanat esimerkiksi chilimajoneesin kera 😊  
(Resepti on tarkoitettu muutamalle nälkäiselle henkilölle)  
Resepti tehneet : Lillin perhe (Lilli, Kimmo, Henna)

## Avokadopasta (Ellen)

### Ainekset n. 3 annosta

1 pkt (250 g) valitsemaasi pastaa esim. fettucine

1 avokado

1 - 2 valkosipulinkynttä

1 dl pinjansiemeniä

1  $\frac{1}{2}$  dl parmesaania raastettuna

$\frac{1}{2}$  dl basilikaa hienonnettuna

2 - 3 rkl oliiviöljyä

$\frac{1}{2}$  - 1 rkl sitruunamehua

n.  $\frac{1}{2}$  tl suolaa

ripaus mustapippuria

n.  $\frac{1}{2}$  dl pastan keitinlientä

### Valmistus

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Halkaise avokado, poista siemen ja koverra hedelmäliha kuorestaan.
3. Hienonna valkosipulin kynsi tai kynnet veitsellä.  
Paahda pinjan siemenet.
4. Soseuta avokado haarukalla. Sekoita joukkoon valkosipuli, pinjansiemenet, parmesaani, basilika, öljy, sitruunamehu ja mausteet.
5. Valuta pasta, mutta ota hieman keitinlientä talteen.
6. Lisää keitinlientä muutama ruokalusikallinen avokadoseoksen joukkoon ja yhdistä seos pastaan.

Tarkista maku. Lisää suolaa ja pippuria tarvittaessa.

Tarjoo lisäksi parmesaania.

## Mamman Marjapiirakka (Roosa)

### Ainekset:

Piirakka:

- 4dl sokeria
- 7dl sämpyläjauhoja
- 2tl leivinjauhetta
- 2tl ruokasoodaa
- 2tl vaniljasokeria
- 2 muna
- 2dl jogurttia

### Täyte:

- 2dl jogurttia tai kermaviiliä
- 1 muna
- 1 rkl sokeria

Päälle noin 5 dl marjoja, raparperia tai omena paljoa. **Raparperiin tai omena** lisää päälle kanelia ja **fariini sokeria.**

Uuni: 200°C

Paista noin 20-40 min

1. Sekoita vatkaimella voi, sokeri, jauhot, sooda ja vaniljasokeri muruksi

2. Ota murusta toiseen kulhoon 2-3 dl. Laita sivuun
3. Sekoita loppuun muruun munat ja jogurtti
4. Levitä taikina korkeareunaiselle uunipellille.
5. Sekoita täyte ja levitä seos taikinan päälle.
6. Laita päälle marjoja, omenan paloja tai raparperia. (+ **fariinisokeri ja kaneli**)
7. Ripottele päälle sivuun laitettu muru.
8. Paista uunissa kunnes pinta on ruskea. Älä polta (:
9. Herkuttele sellaisenaan tai vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa.
10. Iloista leivontahetkeä!



## Aamiaissämpylät (Oona)

### Ainekset:

- 7,5 dl vettä
- 25 g tuorehiivaa
- 1 rkl suolaa
- 1,5 dl ruisjauhoja
- 2 dl kaurahiutaleita tai leseitä tms.
- n. 8-10 dl vehnä jauhoja (älä lisää liikaa!)

### Ohje:

1. Liuota hiiva käden lämpöiseen veteen.
2. Sekoita kaikki ainekset.
3. Anna kohota yön yli jääkaapissa.
4. Nostele löysä taikina lusikoilla pellille.
5. Paista uunissa 220 asteessa noin 35 minuuttia.

Sitten sämpylät ovat valmiita nautittavaksi! 😊

## Mustikkakukko (Elsa)

### Ainekset:

200g voita

1 dl sokeria

1 dl ohrajauhoja

3 dl ruisjauhoja

1 tl leivinjauhetta

n. 1 l mustikoita

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää joukkoon muut kuivat aineet. Taputtele taikina padan tai uunivuoan pohjalle ja reunoille. Jätä  $\frac{1}{4}$  taikinasta kanneksi. Laita sokeroidut mustikat pataan ja leivo kansi päälle. Paista 200 asteessa n. 1 tunti.

Tarjoillaan vaniljakastikkeen, jäätelön tai kermavaahdon kera.

## Vaaleapohjaiset mokkapalat (Heidi)

### Ainekset:

300g voita  
4 dl sokeria  
4 kananmunaa  
2,5 dl maitoa  
7,5 dl vehnäjauhoja  
4tl leivinjauhetta  
1 rkl vaniljasokeria

### Kuorrutus:

500 g tomusokeria  
2-3rkl kaakaojauhetta  
2tl vaniljasokeria  
1 dl kahvia  
150g sulatettua voita

Uuniin lämpenemään 200 asteeseen

1. sulata voi
2. vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi (panosta kuohkeuteen vaikuttaa pohjan lopputulokseen)
3. sekoita kaikki kuivat aineet keskenään
4. lisää suolaa, voita, maitoa ja jauhoseosta vuorotellen muna sokerivaahtoon, hellästi vatkaton tai käännellen
5. kaada taikina pellille ja tasoita

## Bao Bunit (höyrysämpylät täytteellä) (Aapeli)

Bao Baneja 3-4 per henkilö, lämmitä

### Täytteeksi:

- Nyhtökana / nyhtöpossu (saa valmiina, mutta jos kypsennät itse lihasta niin varaa aikaa, paistamiseen menee tunteja, irrottele lopuksi murea liha haarukalla).
- Coleslaw
  - 1 kaali
  - 3-4 porkkanaa
  - majoneesi
  - suola
  - pippuri
  - Pilko kaali suikaleiksi, kuori ja raasta porkkanat, sekoita keskenään ja lisää sekaan majoneesia, mausta suolalla ja pippurilla
  - Lisäksi oman maun mukaan esim. kurkkua, chiliä, jalapenoja, sipulia, pikkeloitua punasipulia
  - Kastikkeeksi sopii esim. Santa Marian chipotle chili mayo

## Suklaahippukeksit 32 kpl (Aapeli)

### Ainekset:

350 g voita  
3 dl sokeria  
3 dl fariinisokeria  
2 tl leivinjauhetta  
2 tl ruokasoodaa  
1 tl tuolaa  
2 isoa kananmunaa  
10 dl vehnä jauhoja  
1 levy taloussuklaata

- Sulata voi kattilassa niin, että se kiehahtaa, lisää sokerit, anna sokereiden hieman sulaa.
- Sekoita joukkoon leivinjauhe, ruokasooda ja suola.
- Lisää reippaasti käsivispilällä sekoittaen muna.
- Sekoita vehnä jauhot taikinaan muutamassa erässä. Käytä puulastaa, jonka avulla taikinaa on helppo käänellä.
- Anna taikinan jäähtyä huoneenlämpöiseksi, jotta suklaa ei sula taikinan joukkoon. Pilko suklaa ja lisää taikinaan.
- Annostele taikina kahden lusikan avulla nokareiksi pellille leivinpaperin päälle. Paista 200 asteessa 6-7 minuuttia. Älä paista koviksi vaan anna keksien ruskistua reunoista, mutta jätä keskeltä pehmeiksi.

## Sri Lankan Milk Rice (Vidharshan)

Perinteinen ruokalaji, jota valmistetaan erityisesti uutenavuotena, mutta syödään myös aamiaisena.

### Ainekset:

Valkoinen riisi: 2 kupillista

Vesi: 4 kupillista

Kookosmaito (paksu): 2 kupillista

Suolaa maun mukaan

### Ohjeet:

Pese riisi ja huuhtelee sitä, kunnes vesi on lähes kirkasta. Lisää riisi ja vesi kattilaan ja kiehauta. Vähennä lämpöä, peitä kattila kannella ja keitä, kunnes riisi on pehmeää ja lähes kaikki vesi on imeytynyt.

Lisää suola kookosmaitoon ja sekoita hyvin. Lisää kookosmaito riisin joukkoon ja sekoita huolellisesti, kunnes seos muuttuu kermaiseksi ja paksuksi. Riisin tulee olla hieman tahmeaa, ei kuivaa.

Levitä kuuma riisiseos tasaisesti tarjottimelle ja leikkaa se timantin tai neliön muotoisiksi paloiksi.

Tarjoile esimerkiksi kanacurryn, chilisambolin, banaanin tai jaggeryn (palmusokerin) kanssa.

## Sri Lankan Chicken Curry (Vidharshan)

### Ainekset:

Kana: 1 kg (paloiteltuna)

Öljy: 2 rkl

Sipuli: 1 iso (paloiteltuna)

Inkivääri-valkosipulimurska: 1 rkl

Vihreä chili: 2 kpl (viipaloituna)

Currylehdet ja pandan-lehdet: pieni määrä

Tomaatit: 2 kpl (isoja, pilkottuna)

### Mausteet:

Sri-lankalainen paahdettu curryjauhe: 2 tl

Chilijauhe: 1  $\frac{1}{2}$  tl

Mustapippuri:  $\frac{1}{2}$  tl

Suolaa maun mukaan, kanelia ja kardemummaa  $\frac{1}{2}$  tl

### Nesteet:

Kookosmaito: 1 kuppi

Vesi:  $\frac{1}{2}$  kuppia

### Ohjeet:

1. Marinoi kanaa kaikilla mausteilla puoli tuntia.
2. Kuumenna öljy ja lisää sipuli, currylehdet, pandan-lehdet, vihreä chili sekä inkivääri-valkosipulimurska.
3. Lisää kana ja tomaatit, sekoita hyvin. Lisää vesi, sekoita taas ja peitä kattila kannella noin 10 minuutiksi.
4. Lisää kookosmaito ja keitä keskilämmöllä ilman kantta, kunnes kastike sakenee.

## Sitruunakiisseli (Viola)

Isin ohje:

Määrä oman maun mukaan (esim. viisi sitruunaa)

- Raastetaan kuorta
- Puristetaan mehut kattilaan
- Sokeria ja vettä
- Maistelu (ei liian kirpeää, ei liian vetistä)
- Kuumennetaan ennen kuin kiehuu, sekoitetaan esim 10 rkl perunajauhoja
- Sekoita joukkoon kaksi kananmunaa

Netistä:

Sekoita kattilassa kylmä vesi, sokeri, perunajauhot ja munat keskenään.

Kuumenna seosta koko ajan huolellisesti hämmentäen, kunnes se sakenee, mutta älä päästä sitä kiehumaan. Lisää hyvin pestyjen sitruunoiden raastettu kuori sekä sitruunoista puristettu mehu. Sekoita hyvin.