Kuopion kansalaisopisto Seniorikokit 18.4.

Kotitalous/ H.V

***Sydämelliset kiitokset kuluneesta keväästä***

**VAPPUBRUNSSI**

**Mojito-mocktail**

**Mäiskysuolakurkkusalaatti**

**Vesimelonipizza**

**Sour cream & onion- perunapiirakka**

**Chorizolihapullat**

**Paahdettua pähkinäparsaa ja  
 fetamurua**

**Marja-marenkipiirakka**

**MOJITO-mocktailbooli**

1,5 l Sitruuna virvoitusjuomaa (esim. Sprite tms.)

7,5 dl kivennäisvettä

4 limesitruunaa

6 rkl ruokosokeria

1–2 ruukkua tuoretta minttua

jäitä

**TYÖVAIHEET**

1. Purista hyvin pestyjen limettien mehu kannuun ja lisää 1/2–1 limetti lohkoina kannun pohjalle.

2. Lisää ruokosokeri ja mintun oksat.

3. Kaada päälle virvoitusjuoma ja kivennäisvesi. Sekoittele, kunnes sokeri on liuennut nesteeseen.

4. Lisää jäät juuri ennen tarjoilua.

**Mäiskysuolakurkkusalaatti**

2 prk (330 g/190 g) cocktailkurkkuja tai 4 mauste- tai suolakurkkua

1 punasipuli

4 sellerinvartta

150 g salaattisekoitusta (romainesalaatti/babypinaatti)

1 pnt tilliä hienonnettuna

2 prk (150 g) ranskankermaa

1 tl dijonsinappia

½ tl suolaa

ripaus mustapippuria

**TYÖVAIHEET**

1. Valuta kurkut, mutta säästä 2 rkl maustelientä. Murskaa kurkut leikkuulautaa vasten litteiksi esim. lihanuijalla. (kurkut imevät makua itseensä)
2. Kuori, halkaise ja viipaloi sipuli. Viipaloi sellerin varret.
3. Sekoita kurkut, sipulit, sellerit ja salaatti sekä tilli kulhossa. Säästä salaattia ja tilliä koristeluun!
4. Sekoita ranskankermaan kurkkuliemi, sinappi, suola ja pippuri. Kääntele kastike salaatin sekaan.
5. Koristele.

**Vesimelonipizza**

1 vesimeloni

**Fetavaahto**

200 g fetajuustoa

200 g ricottaa tai maustamatonta tuorejuustoa

4 rkl sitruunan mehua

2 tl hunajaa

½ tl mustapippuria

**Täytteet**

2 päärynää

12 viipaletta ilmakuivattua kinkkua

kivettömiä kalamataoliiveja

rucolaa

tummaa balsamikastiketta

**TYÖVAIHEET**

1. Halkaise kokonainen vesimeloni ja leikkaa puolikkaasta parin sentin paksuinen kiekko.
2. Murustele feta kulhoon ja lisää ricotta, sitruunamehu, hunaja ja mustapippuri. Vaahdota seos tasaiseksi.
3. Levitä fetavaahto melonikiekon pintaan. Leikkaa meloni sektoreiksi. Voi halutessaan myös leikata ensin sektoreiksi, ja vasta sen jälkeen levittää palojen päälle fetavaahtoa.
4. Viipaloi päärynä. Asettele melonille päärynää, kinkkua, oliiveja ja rucolaa. Viimeistele balsamikastikkeella.

**Sour cream & onion- perunapiirakka**

**Pohja**

6–7 (250 g) filotaikinalevyä (pakaste)

100 g voita

**Täyte**

700 g yleisperunoita

2 sipulia

**Paistamiseen 1 rkl rypsiöljyä**

2 prk (200 g) ranskankermaa

4 munaa

150 g parmesaanijuustoraastetta

1 tl timjamia

1 tl suolaa

2 valkosipulin kynttä

ripaus mustapippuria

1 sitruuna

**Koristeluun**  
50 g sour cream & onion -sipsejä

100 g kirjolohenmätiä

ruohosipuli

**TYÖVAIHEET**

1. Sulata taikina.
2. Laita uuni 200 asteeseen kuumenemaan.
3. Tee täyte. Keitä perunat, valuta ja jäähdytä. Kuori ja viipaloi perunat.
4. Kuori ja suikaloi sipulit. Kuullota sipulit öljyssä pehmeiksi.
5. Yhdistä kulhossa ranskankerma, munat, parmesaani, timjami, suola ja mustapippuri.
6. Kuori ja hienonna valkosipulin kynnet. Raasta pestyn sitruunan kuori. Sekoita valkosipuli ja sitruunankuoriraaste ranskankermaseokseen.
7. Levitä yksi taikina levy työtasolla ja voitele se voisulalla. Aseta toinen taikinalevy päälle ja voitele. Jatka kunnes kaikki levyt on käytetty. Nosta pino leivinpaperilla päällystettyyn uunivuokaan (40 x 32 cm)
8. Asettele puolet perunoista ja paistetusta sipuleista vuokaan. Kaada päälle puolet ranskankermaseoksesta. Lisää loput perunat ja sipulit. Kaada päälle loput ranskankermaseoksesta.
9. Paista 200-asteisessa uunissa 30–35 minuuttia. Jäähdytä.
10. Viimeistele sipseillä, mädillä ja ruohosipulilla.

**Chorizolihapullat**

240 g chorizo-raakamakkaraa

1 sipuli

1 dl vettä

½ dl korppujauhoja

200 g jauhelihaa

1 kananmuna

½ tl suolaa

½ tl savupaprikajauhetta

**Pinnalle**

1 rkl ruokokidesokeria

½ tl chilimausteseosta

**TYÖVAIHEET**

1. Hienonna sipuli.
2. Kuumenna paistinpannu ja purista pannulle chorizomakkaroiden sisus kuoristaan.
3. Paista massaa keskilämmöllä samalla lastalla hienontaen pieniksi muruiksi, kunnes rasva irtoaa.
4. Lisää sipuli pannulle. Kääntele hetki.
5. Nosta jäähtymään.
6. Sekoita kulhossa vesi ja korppujauhot. Sekoita korppujauhoseokseen jauheliha, muna, mausteet ja jäähtynyt chorizoseos.
7. Pyörittele massasta pieniä lihapullia kostutetuilla käsillä.
8. Kypsennä uunissa 225 asteessa noin 15 minuuttia (leivinpaperi).
9. Nostä pyörykät puhtaalle kuumalle pannulle. Lisää sokeri ja chilimauste ja paahda pyörykät kauniin ruskeiksi.

**Paahdettua pähkinäparsaa ja fetamurua**

1,2 kg parsaa

6 rkl oliiviöljyä

5 dl hasselpähkinää

sormisuolaa

300 g fetaa

**Vinaigrette**

½ dl oliiviöljyä

5 rkl punaviinietikkaa

3 tl juoksevaa hunajaa

suolaa

pippuria

**TYÖVAIIHEET**

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Huuhtele ja kuivaa parsa. Leikkaa pois parsojen tyvet. Laita parsa uunivuokaan ja pyörittele lorauksessa oliiviöljyä.
3. Paista parsoja 200 asteisessa uunissa n. 2 minuuttia. Ota vuoka uunista.
4. Rouhi kuoritut pistaasit veitsellä. Sekoita rouheeseen suolaa.
5. Ripottele parsojen pinnalle reilusti pistaasirouhetta. Paahda parsoja uunissa n. 10 minuuttia vielä. Katso välissä miltä näyttää.
6. Sekoita vinaigretteainekset kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla.
7. Murenna parsojen päälle fetajuustoa ja lusikoi vinaigrettekastiketta pinnalle.   
   HUOM. Tarjoile lämpimänä.

**Marja-marenkipiirakka**

**Pohja:**

1 dl sulatettua voita tai margariinia

50 g valkosuklaata

2 kananmunaa

2 keltuaista

2 dl sokeria

5 dl vehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

2 tl kardemummaa

1 1/2 dl maitoa

**marenki:**

4 valkuaista

3 dl hienoa sokeria

2 tl vaniljasokeria

**päälle:**

6 dl marjoja

koristeluun:

tomusokeria

mintunlehtiä

syötäviä kukkia

**TYÖVAIHEET**

1. Kuumenna uuni 175 asteeseen.
2. Tee ensin marenki: Vaahdota kulhossa sähkövatkaimella marenkiin tulevat valkuaiset. Lisää sokerit ohuena nauhana koko ajan vatkaten. Jätä vaahto odottamaan.
3. Tee pohja: Sulata voi mikrossa, jätä jäähtymään. Rouhi valkosuklaa.
4. Vatkaa kulhossa munat, keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.
5. Sekoita kuiva-aineet keskenään. Lisää munavaahtoon kuivat aineet, voisula ja huoneenlämpöinen maito.
6. Sekoita joukkoon lopuksi rouhittu valkosuklaa.
7. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Ripottele pinnalle marjat.
8. Lusikoi marenki marjojen päälle ja ripottele pinnalle mantelilastut.
9. Paista piirakkaa uunissa 30–35 minuuttia.
10. Siivilöi jäähtyneen piirakan päälle tomusokeria. Koristele marjoilla ja mintunlehdillä.