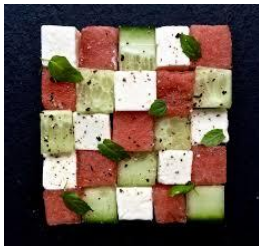


KUOPION KANSALAI SOPISTO

MERJA LONKILA



## Kotitalousopetus



Instagramissa kotitalousopetuksen omat sivut [#kuopionkansalaisopisto\\_kotsa](#)

## Kesäinen salaatti kuin taideteos

\*ohje yhdelle

1 kpl varsiparsakaalia

1 kpl keltaista paprikaa, josta riittää neljälle

2 kirsikkatomaattia

n. 5 cm pala kurkkua

muutama persiljan tupsu

pieni kuppi dippiä varten

1. Pese kasvikset.
2. Keitä vedessä varsiparsakaali n. 5 min. Jäähdytä.
3. Tee kirsikkatomaatista kukka pientä juuresveistä apuna käyttäen.
4. Valmista kurkusta kukalle varsi ja lehdet.
5. Leikkaa keltainen paprika kahtia ja sitten neljään osaan. Ota muotilla siitä pyöreä pala ja kolme suikaletta.

## Kermaviili-sitruunadippi

1 dl kermaviiliä

½ sitruunanmehua, puserra sitruspusertimella

½ tl sokeria

ripaus suolaa

ripaus sitruunapippuria

ripaus paprikajauhetta

1. Ota esille valmistusaineet ja työvälineet
2. Sekoita kaikki aineet keskenään kulhossa.
3. Mausta ja anna mausteiden tasaantua hetken aikaa.

## Jauheliyahodarit

4 kpl hotdog – sämpylää (1 kpl /henkilö)

### Kastike:

½ sipulia

200g jauhelihaa

2 rkl vehnäjauhoja

3 dl vettä

½ lihaliemikuutiota

1rkl ketsuppia

1tl tomaattipyreettä

½ tl tumaa siirappia

½ tl sinappia

½ tl worcesterkastiketta

riippaus mustapippuria ja suolaa

1. Ota esille valmistusaineet ja työvälineet.
2. Kuori ja hienonna sipuli.
3. Kuumenna pinnoitettu paistinpannu tai kattila. Lisää jauheliha ja paista se.
4. Lisää sipuli ja paahda sitä muutaman minuutin ajan sekoittaen.
5. Ripottele vehnäjauhot jauheliha-sipuliseoksen päälle ja sekoita.
6. Lisää joukkoon vesi. Kuumenna kiehumispisteeseen ja lisää ½ lihaliemikuutiota. Sekoita. Mausta kastike ketsupilla, tomaattipyreellä, siirapilla, sinapilla, worcesterkastikkeella, mustapippurilla ja suolalla.
7. Tarkista maku, tarvitseeko lisätä jotain.
8. Jätä kastike lämpiämään miedolle lämmölle.

## Cheddarkastike

½ prk Dip cheddar cheese style, texmex santa maria

1. Lämmitä cheddarkastike pinnoitetussa kattilassa.

\*kokoa jauhelihahodarit. Lämmitä hodarit mikrossa.

Kokoa hodarit, ensiksi jauhelihakastiketta ja siten päälle lusikallinen juustokastiketta.

## Mustikkamuffinit, munasokerivaahdotaikina

annoksesta tulee 8 kpl

¾ dl sokeria

1 kananmuna

1 dl öljyä

1 ½ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

2 dl mustikoita

1. Pane uuni kuumentamaan 200 asteeseen. Ota esille pelti, valmistusaineet ja työvälineet. Levitä pellille 8 muffinivuokaa.
2. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin.
3. Vatkaa kananmuna ja sokeri keskenään vaahdoksi.
4. Lisää muna sokerivaahtoon öljy sekä vehnä jauho – leivinjauheseos. Sekoita taikina tasaiseksi puuhaarukalla.
5. Lisää jäiset mustikat ja sekoita ne taikinaan puuhaarukalla tai kaapimella varovasti, etteivät mustikat hajoa.
6. Jaa taikina muffinivuokiin.
7. Paista muffineita uunin keskitasolla noin 8-10 min.

