

Raputurska

(ohjeen lähetti Nikolai Kobylin)

Noin 500 g turskafileen paksuimpia osia
0,5 l vettä
1 tl hienoa sokeria
2 kukkuraista tl merisuolaa
1 rkl ketsuppia
runsaasti tilliä ja tillinkukintoja

Leikkaa turskafileet vinottain puolentoista sentin vahvuisiksi viipaleiksi ja kääri rullalle. Aseta rullat laakeaan kattilaan. Pidä kattilaa kallellaan, kun asettelet rullia, näin saat ne pysymään koossa.

Mittaa kattilaan vesi, sokeri, suola, ketsuppi ja tilli. Keitä seosta 10 minuuttia. Poimi tillinkukinnot pois.

Kaada kuuma liemi kalarullien päälle ja keitä rullia pari minuuttia. Sen jälkeen ne saavat jäähtyä liemessä, ensin huoneenlämmössä, sitten jääkaapissa, yhteensä vuorokauden ajan, jolloin kaloihin imeytyy kunnolla liemen makua. Tarjoa kalarullat kylminä.

Nikolai Kobylin kertoi saatekirjeessään tarjoavansa punertavaksi värjäytyvää kalaa rapukauden aikaan ja siitä ruoka sai nimensä.

Kokeilimme ohjetta myös muilla kalalajeilla. Sopi erinomaisesti punalihaisille lohikaloille ja myös silakoille.

Aah-keitto

(Ohjeen saimme Riitta Murraylta)

1 kg maa-artisokkia
1 iso sipuli
noin litra vettä
suolaa
0,5 tl rouhittua valkopippuria
1 dl kuivattuja torvisieniä
1 dl smetanaa
basilikaa

Kuori maa-artisokat juoksevan veden alla ja pane heti kiehuvaan veteen, jossa on hieman suolaa. Kuori sipuli ja lisää kattilaan. Keitä kasvikset pehmeiksi.

Soseuta keitto sähkövatkaimella tai tehosekoittimessa. Murena soseeseen kuivatut sienet.

Tarkista suola, lisää rouhittua pippuria ja hämmennä joukkoon smetana. Ripottele pintaan basilikaa, mieluiten tuoreena. Tarjoa keitto valkosipulipatongin kanssa.

Kardemumman yössä

(ohje Tiina Al-Anilta)

6 dl maitoa

1 dl sokeria

1 tl kardemummaa

5 rkl maissijauhoa

Päälle : mantelilastuja ja kirsikoita

Kuumenna 5 dl maitoa ja anna sokerin sulaa siinä. Sekoita maissijauhot loppuun maitoon (1 dl) ja kaada seos varovaisesti, sekoita kunnes vanukas sakenee. Lisää kardemummaa.

Kumoa vanukas annosmaljoihin. Ripottele pinnalle sokeria ja kuivalla , kuumalla pannulla paahdettuja mantelilastuja. Tarjoa kylmänä tuoreiden kirsikoiden kanssa.

Vihje: Jälkiruoka elää marjakausion mukaan, mustikka-aikaan pinnalle voi ripotella kanelia. Maitoallergiselle saman makunautinnon saa aikaan soijamaidosta tai kookosmaidosta.

Mamman mansikkaherkut

(Kirsti Kukkoson lähettämä ohje voitti marjakilpailun.)

Pohja- ja kuoritaikina:

1 dl sokeria

150 g margariinia

1 muna

4 dl vehnä jauhoja

0,5 tl leivinjauhetta

Täyte: tuoreita mansikoita ja sokeria

Vaahdota voi ja sokeri.

Lisää muna ja jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Anna taikinan jähmettyä hieman kylmässä.

Voitele leivosvuokat (12 kpl) ja painele taikinasta puolet vuokiin , piiraiden pohjiksi. Kauli loppu taikina odottamaan.

Murskaa haarukalla tuoreita mansikoita ja mausta survos sokerilla maun mukaan. Täytä leivosvuokat mansikkasurvoksella ja peitä kukin vuoka jäljelle jääneestä taikinasta otetulla pyörylällä.

Paista leivoksia 250-asteisessä uunissa , kunnes pinta on kauniin ruskehtava. Irrota leivokset jäähtyneinä vuoista ja seulo pintaan tomusokeria.

Vihje: Tämän päivän leipoja voi kypsentää mansikkaherkun kertakäyttöisissä leivosmuoteissa , joista leivos on vaivatonta tarjota heti tuoreeltaan.