

istokset

ittuna

ää noin 5 minuuttia.
puolitettut tomaan-
kolla lämmöllä vielä

ljään osaan ja vuo-
tyte vuokiin. Val-
namuna, kermä,
mukaan sekaisin.

ssa 25 minuuttia.

Juustoinen sienipiiras

POHJA

- 3 dl vehnä jauhoja tai spelttiä
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 150 g voita
 - 1 muna
- ### TÄYTE
- 5 dl tuoreita sieniä, kantarelleja, tatteja tai suppilovahveroita
 - 1 sipuli
 - 100 g juustoraastetta
 - 50 g sinihomejuustoa
 - 3 muna
 - 3 dl maitoa
 - 0,5 tl valkopippuria
 - 1 tl tuoretta timjamia

Nypi jauhot, leivinjauhe ja voi muruseokseksi. Lisää muna ja sekoita nopeasti. Painele taikina piirakkavuokaan ja pistä viideksi minuutiksi 225-asteiseen uuniin. Ota uunista odottamaan täytettä.

Silppua sellaisenaan käytettävät sienet, esimerkiksi kantarellit, tatiit, lampaankääpät tai pilovahverot tai mustat torvisienet ja kuumenna pannulla omassa liemessään. Silppua sipuli ja lisää sienien joukkoon. Anna kiehahtaa.

Levitä sienet paistosohjalle. Mausta kepeästi timjamilla ja valkopippurilla. Sekoita munat ja maito, murena sinihomejuusto joukkoon. Valuta seos sieniseoksen päälle. Raasta joukkoon emmentaljausto.

Kvnsennä raistosta noin 30 minuuttia kunnes



Sieni-tomaattipiirakot



Juustoinen sienipiiras

Loistesiiika

- 1 siika
- 6 naulaa tai puutappia loistelautaan
SUOLALIEMI
- 1 dl kuumaa vettä tai puolimakeaa
valkoviiniä
- 1 rkl merisuolaa
- 1 rkl voita tai rypsiöljyä

sisiliikaa tai
sa

lat uunivadille
ina. Pirskota pin-
nan melua sekä
on valkosipulin-
sessa uunissa tai
asta.

Leikkaa perattu siika auki kuten kirja selkäruotoa
pitkin. Kiinnitä loistelautaan selkä lautaa vasten
ja paahda nuotiolla rapeaksi. Sekoita suolaliemi ja
voitele paahdunut kalan pinta liemellä. Pilko jäljel-
lä olevaan liemeen runsaasti ruohosipulia ja nosto
kalan kastiksi.

Sitrusseiiika



Sorsat vokissa

- 2-4 pientä vesilintua
- 1 tölkki säilöttyjä persikoita liemineen
- 1 paketti kuivattuja sekahedelmiä
- 2 chiliä
- 4 valkosipulinkynttä
- 2 sitruunaa tai limettä
- 4 limen lehteä tai
- 1 sitruunaruhoa
- 4 sentin pala inkivääriä
- 2 rkl soijakastiketta
- 2 rkl farinisokeria
- varovaisesti suolaa
- 1 dl kasviöljyä

Puhdista linnut. Täytä vatsontelot sitruunan kuorilla ja muutamalla kuivahedelmillä. Kuori valkosipulit ja lohko sitruunat. Kuumenna öljy wokissa. Paahda maustevehannekset ja vedä wokin reunalle.

Paahda sokeri ja soija sekä kuivatut hedelmät ja pyöritä linnut kauttaaltaan paahteen liemessä. Lisää persikat liemineen ja anna lintujen paistua liemessä pehmeiksi

Pinjapinaatti vokkisorsille

- 1 l tuoretta pinaattia tai villivihanneksia
- valkosipulia
- sitruunalohkoja
- suolaa
- 1 dl pinjansiemeniä

Höyrytä pinaatti (tai villivihannekset) pehmeiksi valkosipulin ja sitruunalohkojen kanssa, lisää

Sorsapaisti

- 1 sorsa
- 1 dl karpalosurvosta
- 2 dl omenamehua
- 1 tl kanelia
- 1 tl mustapippuria
- 1 tl katajanmarjoja
- 2 rkl hunajaa
- olutta
- 1 timjaminoksa
- tai 0,5 tl kuivattua timjamia
- 4 laakerinlehteä
- PANNULLE**
- 4 pientä sipulia
- 8 kuivattua aprikoosia
- 1 tl suolaa
- 1 rkl kasvisöljyä
- KASTIKKEESEEN HAJAUTTA**
- 2 dl kevytkermää
- 2 rkl karpalohyytelöä

Puhdista lintu ja sido korvet ja silvot kalastajalangalla. Varsaa vatsavälikä.

Hiero linnun vatsonteloon ja poista teet. Aseta lintu uunivuokaan ja leivitä kuutioidut kuivahedelmit, karpalohyytelöä ja sipulia.

Valele lintu öljyllä, hunajalla ja vatsonteloon 200-asteisessa uunissa tuoreesta paistoliemellä vaalein.

Ota kypsä lintu vuokaan. Irrota liha lihat sekä loput lihapaalat. Siivota liha aprikoosit lintuvälikä ja kirsunat maitokastikkeeksi karpalohyytelöllä ja keuhkojen maut.

Tarkista maut.
Tarjoa lintu salaattilehtien ja kasvikansien, Syksyn juureksista talttu pöytä

ja pöyhä seos hyvin. Anna lihan sulaa lienessä kokonaan.

Kytke uuni 70-asteiseksi. Levitä uuniritilän päälle leivinpaperi. Nosta liha mausteinen liemestä, anna hiukan valua ja aseta ilmavasti leivinpaperin päälle. Työnnä ritilä uunin keskiosaan ja sulje luukku niin, että se jää hiukan raolleen (haarukampikkeen tai lusikanpesän verran). Anna lihan kuivua yön yli.

Säilytä liha paperipussissa tai litteissä, tasakuun mahtuvassa rasiassa.

Yrttiliha: Silppua lihan joukkoon 1 rosmariininoksa ja kirpeytä liha punaviinietikalla. Kuivata seuraksi minitomaatteja. Lisää suola. Soijaa ei näiden mausteiden kanssa tarvita.

Omenapeura: Anna lihan maustua omenaviinietikassa ja viipaloit lihan joukkoon omenareinkaita. Lisää suola ja mustapippuria.

VIHJE: Kun kuivatukseen rutinoituu, ritillä alkaa kutistua myös sipulirenkaita, porkkanalastuja, banaanilastuja. Näitä ei tarvitse maustaa etukäteen. Sienialkaan kuivatukseen sopivat tatit sellaisenaan.

Riimipeura

- 200 g peuran sisäfileetä
1 tl mustapippurirouhetta
1 tl valkopippurirouhetta
1 rkl silputtua persiljaa
VADILLE
4 rkl oliivijäyää
1 tl kärkeää merisuolaa
SALAATTI
8 salaatinlehteä esim. rucolaa
4 tomaattia
1 dl renkaiksi leikattua purjoo
1 dl kivettömiä oliiveja
1 rkl pieniä kaprisnappuja
1 tl kaprislientä

Aseta peuranfilee kelmun päälle ja mausta mustapippurirouheella sekä persiljajäyhällä. Kääri kelmu tiukasti lihan ympärille ja anna lihan jäähmettyä pakkasessa mieluiten yön yli.

Ota liha pakkasesta huoneenlämpöön.

Valmistu salaatin, Kuutioi tomaatit, aurokoiden purjo, leikkaa oliivit viipaleiksi. Huuhtala salaatinlehdet. Aseta salaatti kesoksi vadin keskelle. Lisää kaprikset. Valele salaatti öljyllä ja valuaa öljyä valmiiksi myös vadille.

Avaa liha kelmusta ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Aseta lihavaipealeet öljytille vadille ja ripottele pinnalle kärkeää merisuolaa tai hiutaleista suolaa. Tarjoo annos saman tien.

Riimipeura



Graavattu filee

- 200 g jäistä sisäfileetä, peuraa, kauriasta tai hirveä
1 tl suolaa
1 tl farinisokeria
1 tl rouhittua valkopippuria
1 dl rouhittua persiljaa
1 rkl konjakkia

Poista lihasta jänteet ja kalvot, liervo mausteista pintaan ja kääri filee tiorokelmun ja pomejokkaappin pariksi vuorokaudeksi. Käsiteltä vattua

Valuta marinoitunut liha ja leikkaa hyvin ohuiksi viipaleiksi litteästi lautaselle. Tarjoo kunkin, salantimlehtien, kurkkaviipaleiden, sipulirenkaiden kanssa.



Sitruunakakukset

- 2 muna
- 1,5 dl sokeria
- 100 g voisulaa
- 1 sitruunan mehua (0,5 dl)
- 1 sitruunan kuori
- 3 dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria

Kytke uuni 180-asteiseksi. Varna paperisia muotteja, joko 12 kpl pieniä tai 6 kpl (kuvassa) isoja. Voit käyttää myös muffinipeltiä.

Pese sitruuna ja raasta kuori. Halkaise ja puserra mehu.

Sulata voi kattilassa.

Vaahdota munat ja sokeri sekä vaniljasokeri ja hiukan sitruunankuorta. Kaada joukkoon sulatettu voi koko ajan vatkaen. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää munavaahtoon vuorotellen sitruunamehuun kanssa.

Jaa taikina muotteihin. Kypsennä 180-asteisessä uunissa noin 20 minuuttia. Halutessa voit kuorruttaa kakukset.

Kuorrutus sitruunakakusille

- 100 g tuorejuustoa
- 1 pestyn sitruunan kuoriyhdyttö
- 1 tl sitruunamehua
- 1,5 dl tomusokeria
- 1 rkl voisulaa

Sekoita kuorrutus ja levitä jäähtyneille kakusten päälle.

