

Tässä kirjassa tallennettiin Riistamakkarat, joita lehdelle teimme takapihallani yhdessä savustusasioihin erikoistuneiden haastateltavien kanssa. Kiitos Timo Muttonen ja Ilkka Lahtinen, silloin Flavonia Oy:stä. Ohje näkyy elävän vuodesta 2002, Metsästys ja Kalastus – lehden numero 3 :n taltiointina www.riistamakkarat, resepti –ruoka.fi –sivuilla.

Kirjaan päätyi juhlaruokaakin. Karpalokare, jossa peuran karee luineen kypsennettiin karpalohunajaliemessä ja maustettiin timjamilla.

Lehden lukuisista riistanumeroista on poimittu kirjaan meidän perheen miesten lempiresepti. Hirveä on saatu joka vuosi ainakin tämän ohjeen verran.

Savuliha viskiliemessä

400 g lämminsavustettua hirven tai peuran paistia
4 rkl viskiä
1 tl katajanmarjoja
1 chili
1 punasipuli
1 rosmariininoksa
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl valkoviinietikkaa
1 rkl soijakastiketta
0,5-1 tl fariinisokeria tai hunajaa

Leikkaa savustettu liha hyvin ohuiksi viipaleiksi. Sekoita katajanmarjat viskin kanssa. Lisää sipuli ja chili renkaina ja rosmariini neulasina. Valuta joukkoon öljy ja viinietikka sekä soijakastike. Makeuta seos kepeästi fariinisokerilla tai hunajalla ja levitä seos lihaviipaleille. Anna maustua kylmässä.

Tarjoa pikkelssien tai suolakurkun kera.

Tässä kirjassa on suu makeana mustikasta ja suklaasta.

Mantelirulla

5 munaa
1,5 dl sokeria
1 dl mantelijauhetta eli 80 gramman pussillinen
0,5 dl kaakaojauhetta
1,5 dl perunajauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 tl luonnonvaniljaa

Täyte:

4 dl tuoreita mustikoita + 1 dl sokeria tai 5 dl valmista mustikkahilloa

Päälle:

1 tl kanelia
3 rkl sokeria
+ 1 tl kaakaojauhetta

Vaahdota munat, lisää sokeri ja vatkaa vaahto kuohkeaksi. Yhdistä mantelijauhe, kaakaojauhe, perunajauho, leivinjauhe ja vanilja vaahtoon. Sileän taikinan saat, kun lisäät jauhoseoksen taikinaan siivilän kautta ja nostelet taikinan kevyesti sekaisin.

Valuta taikina leivin paperille ja kypsennä 175-asteisessa uunissa 12–15 minuuttia. Varaa valmiiksi toinen leivinpaperi ja ripota sen pinnalle sokeria ja kanelia. Kumoa kypsä levy sokeroidulle paperilevyllä.

Levitä heti mustikat ja sokeri tai mustikkahillo kypsän torttulevyn päälle ja rullaa levy paperin avulla perinteisen kääretortun tapaan umpeen. Anna jäähtyä paperikääreessä. Leikkaa noin sentin vahvuisiksi kiekkoiksi.

Tarjoa valkosuklaakermavaahdon kanssa, jossa on hiukan sitruunaa mausteena.

Vihje: Sulata valkosuklaa sitruunamehun kanssa ensin. Vaahdota kerma erikseen ja lisää sitruunasuklaan joukkoon.

Tarjoiluvati saa ilmeen sapluunan läpi ripotellusta kaakaojauheesta. Jos et viitsi kiharrella lautasen kuvioita, sihtaa siivilällä kaakaojauhe hunnuksi rullan pintaan.