



Väinön reseptit

Kala- ja kasvisruuat





Sisältö

- Janssonin kiusaus
- Kirjolohikeitto
- Lohiperhonen
- Paprika-purjosipulitäyte uuniperunalle
- Porkkana- ja lanttulaatikot
- Savustettu kala
- Täytetyt uuniperunat

Janssonin kiusaus (10 annosta)



Raaka-aineet



- 1,5 kg kuorittuja perunoita
- 400 g kuorittuja sipuleita
- 400 g anjovisfileitä+lientä
- 1 l kuohu- tai kahvikermää
- 200 g voita tai voimariinia
- suolaa
- valkopippuria
- 1 dl öljyä paistamiseen

Laita uuni lämpenemään
200° - 225° C.



Kuori perunat ja sipulit.



Leikkaa sipulit pieniksi kuutioiksi.



Suikaloi perunat yleiskoneella.



Ota esivalmistellut raaka-aineet esille.



Huuhtele perunasuikaleet hyvin juoksevassa vedessä.



Kuumenna öljy ja voi paistinpannalla.



Kuullota sipulit kevyesti
paistinpannalla.



Voitele vuoka ruokaöljyllä.



Lado vuokaan ensin perunasuikaleita ja sitten kuullotettua sipulia.



Lisää anjovisfileitä, anjovislientä sekä suolaa ja valkopippuria.



Lado toinen samanlainen kerros.
Lisää päällimmäiseksi vielä perunakerros.



Mittaa puolet kermasta vuokaan.
Laita päälle muutama voinokare.



Laita vuoka 200° - 225° C uuniin.





Paista uunissa noin tunti. Anna pinnan
ruskistua ja kaada loppu kerma päälle.



Tarjoa Janssonin kiusaus punajuuren kanssa.





Kirjolohikeitto (5 annosta)



Raaka-aineet



- 500 g kirjolohta
- 500 g perunaa
- 200 g porkkanaa
- 200 g sipulia
- 100 g purjosipulia
- 3 valkosipulin kynttä
- tilliä
- kalaliemikuutioita
- voita
- laakerinlehtiä
- mustapippurirouhetta
- suolaa
- vettä

Valmistus



- Pilko raaka-aineet.
- Mausta vesi voilla, pippurirouheella, kala-liemellä, laakerinlehdillä ja suolalla.
- Keitä liemessä perunat ja porkkanat samaan aikaan 10 minuuttia.
- Kuori vaahto pois.
- Lisää joukkoon sipulit, purjosipuli ja valkosipulit ja keitä vielä 5 minuuttia.



Valmistus



- Lisää lopuksi kirjolohi ja hieman tilliä.
- Kun liemi alkaa kiehua, niin siirrä kattila pois liedeltä.



Valmistus



- Anna keiton hautua vielä 5 minuuttia.
- Sitten keitto on valmista tarjottavaksi.



Tarjoiluehdotus



- Tarjoa keitto ruisleivän kanssa.

Lohiperhonen



Raaka-aineet



- pala lohifilettä
- sitruunaa ja tilliä
- rasvaa paistamiseen
- uusia perunoita
- sipulia
- porkkanaa
- parsakaalia
- herkkusieniä
- kesäkurpitsaa
- paprikaa
- kurkkua, tomaattia ja salaattia
- balsamiviinietikkaa
- soijaa
- salaatinkastiketta
- suolaa ja mustapippuria



Valmistus



- Pilko vihannekset suikaleiksi ja kuullota ne kuumassa pannussa.
- Lisää joukkoon suolaa, soijaa sekä tilkkanen balsamiviinietikkaa.



Valmistus



- Pilko ja suikaloi juurekset palasiksi.
- Lisää keitinvedeen hieman suolaa ja rasvaa.
- Keitä juurekset puolikypsiksi.
- Keitä perunat kypsiksi.



Valmistus



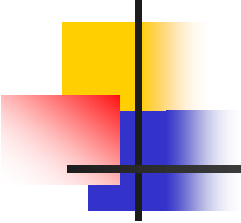
- Leikkaa lohifileet perhosiksi.
- Paista ne kuumalla pannulla kummaltakin puolelta kypsiksi.
- Mausta suolalla ja mustapippurirouheella sekä puristetulla sitruunanmehulla.

Tarjoa salaatin kera.



Paprika-purjosipulitäyte uuniperunalle





Raaka-aineet



- 3,5 dl creme fraiche
- 1,5 dl smetana
- tuore paprika
- purjosipulia
- paprikajauhetta
- pippurisekoitusta
- valkosipulia
- suolaa

Valmistus



- Pilko tuore paprika ja purjosipuli pieniksi kuutioiksi.



Valmistus



- Sekoita raaka-aineet keskenään ja purista valkosipuli joukkoon.
- Lisää suolaa maun mukaan ja sekoita hyvin.
- Laita täyte jääkaappiin maustumaan.

Porkkana- ja lanttulaatikko



Porkkanalaatikon raaka-aineet



- 800 g porkkanoita
- 5 kananmunaa
- 2 dl riisiä
- 3 palaa sokeria
- suolaa
- korppujauhoja
- valkopippuria
- muskottia
- voita
- ruokaöljyä
- siirappia
- kuohukermaa

Lanttulaatikon raaka-aineet



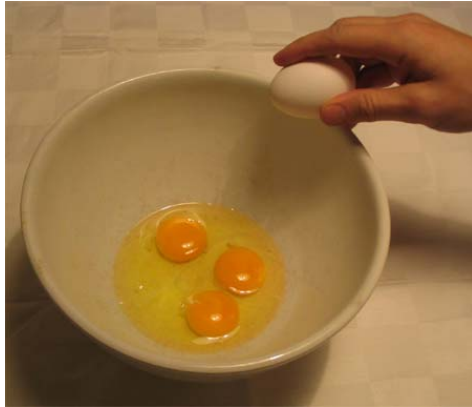
- 1400 g lanttua
- 3 kananmunaa
- 1 dl vehnä jauhoja
- suolaa
- korppujauhoja
- valkopippuria
- muskottia
- inkivääriä
- voita
- ruokaöljyä
- siirappia
- kuohukermaa

Porkkana- ja lanttulaatikon valmistus



- Keitä lanttukuutiot kypsiksi ja soseuta ne tilkassa keitinlientä.
- Keitä samoin porkkanat kypsiksi ja soseuta ne tilkassa keitinlientä.
- Keitä riisit porkkanalaatikkoa varten.

Porkkana- ja lanttulaatikon valmistus



- Riko kananmunat kulhoon ja lisää kerma.
- Sekoita joukkoon mausteet.

Porkkana- ja lanttulaatikon valmistus



- Soseuta lantut ja kaada joukkoon muna-kermaliemi.
- Tee samoin porkkanoille.
- Kaada sose vuokaan. Painele ruokalusikalla pintaan koristekuvio.

Porkkana- ja lanttulaatikon valmistus



- Ripottele pinnalle ohut tasainen kerros korppujauhoja.
- Lisää pinnalle voinokareita.
- Paista uunissa kypsäksi.



Savustettu merilohi





Pyyhi kala talouspaperilla





Leikkaa kalan pää pois



Suolaa kala reilusti merisuolalla





Kääri kala folioon ja
anna suolautua 2 tuntia



Laita savustusastiaan leppäpuruja,
katajan oksia ja sokeripaloja



Pyyhi liika suola pois suolautumisen jälkeen





Laita kala savustusastiaan





Savusta kalaa 30 - 45 minuuttia



Kala on kypsä,
kun nahka irtoaa helposti





Hyvää ruokahalua!





Täytetyt uuniperunat





Uuniperunoitten valmistus



- Rosamunda-perunoita
- Pese perunat hyvin kylmällä vedellä ja juuressharjalla
- Jätä kuori ehjäksi

Uuniperunoitten valmistus



- Kuivaa perunat.
- Leikkaa foliosta kääreet perunoille.



Uuniperunoitten valmistus



- Kääri perunat alumiinifolioon.
- Aseta käärityt uuniperunat paistinpellille.



Uuniperunoitten valmistus



- Laita perunat uuniin.
- Kypsennä
225 asteessa
1-1½ tuntia.
- Voit kokeilla tikulla
perunoitten
kypsyiden.



Uuniperunoitten tarjoilu



- Tee ristiviilto uuniperunan päälle.
- Avaa uuniperuna puristamalla sitä sormilla.



Uuniperunoitten tarjoilu



- Lisää täytteeksi esimerkiksi paprika-purjosipulitäyte.
- Koristele persiljalla.
- Tarjoile patongin kanssa.