

# Reijan joulureseptit

2010

## TULKOON JOULU

Jääkellarin lohi ja sinappikastike  
Mätivahto-napit  
Katkarapu-cocktail  
Filo-alkupalat  
Mustapippuri-lakritsi-kastike  
Satavuotias hernevuoka  
Lakka-charlotte  
Vuohenjuusto-tyrni- jälkiruoka  
Joulun hedelmäkakku  
Manteli-suklaa-kirsikka-kakku  
Panettone – italialainen joulupulla  
Sinihome-juusto-pipari -teeman neljä versiota  
Uuniananas

Viinivinkit



# K

### ATKARAPU-COCKTAIL

1 prk Lidlin katkasalaattia\*  
1 kypsä päärynä  
tilkka sitruunamehua  
200–500 g katkarapuja  
tilliä, rucola-salaattia

Sulata ja valuta katkaravut.

Kuori päärynä, pilko aika pieniksi kuutioiksi.

Ripottele kuutioille vähän sitruunamehua (estää tummumisen).

Sekoita ainekset. Tee lautaselle tai kulhoon peti rucolasta ja keko salaattia siihen. Koristele tillillä.



\*

# M

### ÄTIVAAHTO-NAPIT

purjo  
2 prk smetanaa  
tilliä  
200 g kirjolohen tai sianmätiä

Silppua purjo.

Vaahdota smetana tanakaksi vaahdoksi.

Yhdistä purjosilppu, smetana ja hyvin valutettu mäti. Lisää halutessasi tiliä.

Pursota vaahtoa Linkosuon onion-carlic ruisnapeille tai palttoonapeille tai, saaristolaisleivästä leikkaamillesi (tai muotilla ottamillesi) palasille.

Anna ”levätä” pari tuntia jääkaapissa. Vaahto pehmentää ruisnappeja mukavasti.

# J

### ÄÄKELLARIN LOHI

Hanki kilo tuoretta merilohta kauppahallista. Selkärudot kannattaa pyytää kauppiasta poistamaan, tai nyppiä itse.

Valmista liemi: kiehauta litra vettä, lisää siihen 120 g merisuolaa ja 60 g sokeria. Jäähdytä liemi ja kaada se astiaan.

Laita kala liemeen nahkapuoli ylöspäin ja asettele lautanen painoksi, jotta kala pysyy liemessä. Kala saa tekeytyä 4 - 6 päivää. Leikkaa se noin sentin viipaleiksi ja tarjoa sinappikastikkeen kanssa. Tillillä tai ilman.

Maistuu yhtälaila alkupalana puikulaperunoiden kuin ruispaahtoleivän tai saaristolaisleivän kanssa.

# S

### INAPPIKASTIKE

2½ dl makeaa sinappia  
1 dl sokeria  
1 dl valkoviinietikkaa  
suolaa & valkopippuria  
½ l maissi- tai auringonkukkaöljyä

Sekoita muut aineet paitsi öljy. Anna seistä puolisen tuntia, jotta sokeri sulaa. Vatkaa sauvasekoittimella. Lisää lopuksi öljy nauhana sekaan.

# F

### ILO-NYYTIT – SUOLAISIA JA MAKEITA SAMALLA KERTAA

1 pkt filo-taikinaa (pakaste)

Suolainen täyte

200 g fetaa  
1 pussi pinaattia  
1 prk aurinkokuivattuja tomaatteja

(Feta ja tonnikalakin on hyvä yhdistelmä, miksei feta ja voissa kuullotettu sienihakkelus tai suolasienet ja smetana. Mahdollisuuksia on vaikka kuinka.)

Makea täyte

1 prk (valkosuklaa-sitruuna)rahkaa  
2 dl omenasosetta  
kaneli

1 dl sokeria  
1 dl pähkinärouhetta

Tee ensin täytteet.

Murustele feta. Valuta ja silppua pakastepinaatti ja tomaatit. Sekoita keskenään.

Sekoita toisessa astiassa makea täyte.

Avaa filo-paketti. Pidä taikinaa kostean pyyhkeen alla että ohuen ohuet taikina-arkit eivät kuiva ja murene.

Ota yksi arkki, taita kahtia ja leikkaa kahdeksi kolmioksi. Laita täytettä kolmion leveään reunaan, taita reunat, rullaa kääreksi. Kostuta kolmion nurkka vedessä, jotta kääryle pysyy kiinni uunissa.

Paista noin 200-asteisessa uunissa kymmenkunta minuuttia.

# M

### USTAPIPPURI-LAKRITSIKASTIKE

1 litra lihalientä

1 litra kanalientä  
2 dl punaviiniä  
½ dl punaviinietikkaa  
½ dl tummaa balsamicoa  
1 porkkana  
1 palsternakka  
1 sipuli  
1 valkosipuli (solo)



## Reijan joulureseptit

pala juuriselleriä  
2 rkl oliiviöljyä  
mustapippureita  
laakerinlehti  
5 katajanmarjaa  
½ rasiaa lakritsia tai pari lakritsijuurta  
tai 10 kpl turkinpippureita (karkki)  
timjamia ja rosmariinia  
suolaa ja valkopippuria

Pilko juurekset ja kuullota ne kattilassa (saavat saada vähän väriäkin).

Lisää etikat ja punaviini ja keitä hetki.

Lisää liha- ja kanaliemet ja mausteet.

Keitä hiljalleen kokoon niin, että jäljellä on reilu puoli litraa.

Siivilöi ja suurusta kastikkeeksi.

Kastikkeesta tulee kiiltävää, melkein kuin suklaakastiketta. Ja se ON hienoa, hyvää, voimallisen makuista.

## SATAVUOTIAS HERNEVUOKA

5 jauhoista perunaa keitettynä  
2 litraa herneenpalkoja tai 2 prk

tölkkiherneitä

2 punasipulia

200 g (para) pähkinöitä

2 munaa

1 prk tomaatti-voohenjuustoruokakermaa

3 dl kasvislientä

suolaa

Riivi herneenpalot, liota herneitä vedessä yön yli.

Jos käytät purkkiherneitä riittää purkin aukaisu ja nesteen valutus.

Keitä perunat, kiehauta herneet ja silppua sipuli.

Yhdistä perunat, herneet, sipuli, pähkinät, ruokakerma, kasviliemi ja sekoita sauvasekoittimella muusiksi.

Lisää joukkoon munan keltuaiset ja suolaa sekä lopuksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset.

Voitele kaksi pientä tai yksi iso uunivuoka ja kaada kasvismassa vuokaan.

Paista 45 minuuttia 175-asteisessa uunissa.



# M

## ANTELI-SUKLAAKIRSIKKA -KAKKU

### Pohja

3 kananmunaa  
1½ dl sokeria  
1 dl vehnä jauhoja  
2 dl mantelijauhoa  
2 rkl kaakaojauhetta  
1½ tl leivinjauhetta  
1 dl kermaa  
50 g voita

### Täyte ja kostutus

1 prk kirsikoita sokeriliemessä (griottes)  
2 dl vispautuvaa vaniljakastiketta  
1 dl sokeria  
5 liivatelehteä

### Kuorutus

50 g voita  
2 dl tomusokeria  
½ dl kylmää kahvia  
suklaarouhetta

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää kuivat aineet vuorotellen kerman kanssa. lisää lopuksi sulatettu, jäädytetty voi.

Paitsta pohja voidellussa, mantelijauhotetussa vuoassa uunin alatasolla puolisen tuntia. Kumoa jäähtynyt pohja vuoastaan.

Halkaise pohja. Kokoa kakku irtopohjavuokaa. Kostuta alempaa kerrosta hieman kirsikkaliemellä. Levitä kirsikat tasaisesti pohjalle.

Vispaa vaniljakastike kuohkeaksi, lisää sokeri ja liivatteen ohuena nauhana. Levitä vaahto kirsikoiden päälle ja paina päälle toinen kakkulevy. Laita kylmään tekeytymään.

Kuorrutusta varten sulata voi, lisää siihen tomusokeri ja kahvia vuorotellen. Levitä kakun pinnalle. Painele suklaarouhe kakun sivulle ja ripottele pinnalle. Koristele kirsikoilla tai muilla jouluun sopivilla jutuilla.



# H

### ILLA-CHARLOTTE

3 kananmunaa  
1 dl sokeria  
4 rkl vehnä jauhoa  
4 rkl ohrakasta  
1 tl leivinjauhetta

1 prk Tiramisu rahkaa

1 prk tavallista rahkaa  
2 dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta  
2 dl vispikermaa  
3 dl lakkasosetta (Lapin jängän kastike)  
1 dl sokeria  
2 tl vaniljasokeria  
2 rkl lakkalikööriä tai tuoremehua  
5 liivatelehteä

Leivo ensi kääretorttu. Vatkaa munat ja sokeri, siivilöi vaahtoon kuivat aineet ja sekoita varovaisesti. Kaada taikina kevyesti voidellulle leivinpaperille ja paista 225-asteisessä uunissa noin 10 minuuttia.

Kumoa sokeroidulle leivinpaperille. Anna jäähtyä ja leivitä päälle tiramisu-rahka. Rullaa normaaliin tapaan kääretortuksi. Leikkaa reilun sentin viipaleiksi ja vuoraa niillä kulho.

Tee täyte. Vaahdota kerma ja vaniljakastike. Yhdistä kaikkia aineet, joihin lisää lopuksi kuumaan liköörin tai mehuun liotetut liivateet. Sekoita tasaiseksi ja täytä vuoka. Anna hyytyä seuraavaan päivään.

Kumoa charlotte, koristele hilloilla tai ananaskirsikoilla ja tomusokerilla.

# P

### PAISTETTU VUOHENJUUSTO TYRNIKASTIKKEELLA

2 dl tyrnimehua  
1 dl vettä  
1 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria (tai vaniljatanko)  
1–2 rkl Maizena-suurustetta  
mintunlehtiä

Kiehauta mehu, vesi ja sokerit.  
Vispaa kiehuvaan nesteeseen suuruste.  
Jäähdytä kastike.

Leikkaa vuohenjuustosta kaksi noin sentin paksuista viipaletta jokaiselle ruokailijalle.

Paista viipaleet voinokareessa teflon-pannussa molemmin puolin.

Tee kylmästä kastikkeesta lautaselle peili, ja asettele kuumat paistetut vuohenjuusto päälle. Koristele mintulla.



# J

### OULUN HEDELMÄKAKKU

3 kananmunaa  
1 ½ sokeria  
200 g voita  
3 dl vehnä jauhoja  
½ dl ohrakasta  
1 dl kaakaojauhoa  
2 leivinjauhetta  
2 tl vaniljasokeria  
1 dl kylmää, vahvaa kahvia  
kostutus

Mango-säilykkeen lientä

täyte

1 iso tlk säilykemangoa  
1 dl sokeria  
½ dl vettä  
2 munankeltuaista  
8 liivatelehteä  
2 rkl vettä tai sitruunamehua liivattien liottamiseen  
2 dl kermaa vaahdotettuna  
200 g vaniljajukurttia  
100 g aprikoosimarmeladia

Pinnalle

100 g aprikoosimarmeladia  
hedelmäviipaleita

1 dl vettä  
½ dl hyytelösokeria

suklaarouhetta

Tee ensin pohja: vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sulata ja jäähdytä voi. Lisää kuivat aineet, kahvi ja voi vuorotellen taikinaan. Kaada se voideltuun ja jauhotettuun irtopohjavuokaan ja paista 175 astetta ja noin 50 minuuttia.

Täytettä varten soseuta mangot. Kiehauta kattilassa vesi ja sokeri, ja siirrä kattila syrjään, lisää keltuaiset vatkat. Liota liivateet vesitilkassa ja sulata ne kiehuvaan sitruunamehuun. Sekoita mangosose, keltuaisvahto ja liivateet. Vaahdota kerma ja lisää se edelliseen jukurtin kanssa.

Leikkaa kakkupohja kolmeen osaan ja kokoa se uudelleen kelmulla vuorattuun vuokaan. Laita alimman levyn pinnalle aprikoosimarmeladia ja sitten puolet mangotäytteestä, seuraava levy, marmeladi ja loput täytteestä. Kostuta ja kelmuta ja laita jääkaappiin yöksi.

Sitten taas marmeladivoitelu, hedelmät ja päälle hyytelösokeri. Koristele reunat suklaaraasteella.



# P

## ANETTONE – ITALIALAINEN JOULUPULLA

(Tästä taikinasta tulee yksi iso panettone tai yksi kuvan vuokaan leivotun kokoinen ja toinen vähän pienempi. )

1 dl lämmintä vettä  
2 pussia kuivahiivaa  
1,5 dl lämmintä maitoa  
2 dl sokeria  
1 rkl vaniljasokeria  
4 munaa  
2 keltuaista  
200 g voita  
noin 10–11 dl vehnäjauhoja  
yhden sitruunan ja appelsiinin raastettu kuori  
5 dl tropical mix (kuivattuja hedelmiä)  
1 dl konjakkia

Voiteluun kannattaa käyttää keltuainen, johon on sekoitettu rkl kermaa (kuvan kakussani se unohtui :)). Taikinasta tulee tuollainen iso kakku ja toinen vähän pienempi.

Varaa taikinan ainekset (jauhot, munat, hedelmät, voi) hyvissä ajoin huoneenlämpöön, sillä raskas taikina ei nouse kunnolla, jos se jää kylmäksi.

Pilko kuivahedelmät pieniksi paloiksi ja laita ne marinoitumaan konjakkiiin, vaikka jo edellisenä päivänä. Raasta yhden sitruunan ja appelsiinin kuori.

Kuumenna vesi kädenlämpöä kuumemmaksi ja sekoita siihen yksi pussi kuivahiivaa. Kun seos alkaa kuplia, lisää siihen yksi desi taikinaan varatuista jauhoista. Peitä kulho ja pidä sitä lämpimässä, jotta hiiva alkaisi kunnolla toimia. Anna juuren tekeytyä, kunnes se kuplii kunnolla.

Lämmitä maito lämpimäksi ja liuota siihen toinen pussi kuivahiivaa. Mittaa vatkauskulhoon kananmunat, keltuaiset, sokeri ja vaniljasokeri. Vatkaa vaahdoksi. Lisää vaahtoon molemmat neste-hiivaseokset. Lisää pikkuhiljaa jauhoja. Taikinan tulee jäädä pehmeäksi ja notkeaksi. Lisää voi ja jatka jauhojen lisäystä ja lopuksi lisää hedelmät ja kuoriraasteet. Alusta taikina kunnolla.

Peitä kulho ja laita lämpimään paikkaan kohoamaan. Taikinan pitää antaa kohota lähes kaksinkertaiseksi, aikaa tähän kuluu normaalia pullataikinaa enemmän, varaa kaksi tuntia.

Voitele paistovuoka huolella. Vaivaa taikinaa vielä työpöydällä ja laita se voideltuun vuokaan. Anna kohota vielä vuoassa kunnolla.

Voitele pulla kerman ja keltuaisen seoksella ja paista 175 asteessa noin 35 - 45 minuuttia.



# V

### ARIAATIOITA PIPARI-AURAJUUSTO-TEEMASTA

1 pussi Aura-murua  
10 – 15 piparkakkua murskattuna  
2 päärynää  
3,3 dl:n purkki kuohukermaa  
(2 liivatelehteä)

koristeluun: karpaloita, tähtianiksia, lumikiteitä,  
pipareita

Kuori ja pilko päärynät pieneksi. Vaahdota kerma. Laita piparit muovipussiin ja murskaa ne. Yhdistä kaikki ainekset. Jos teet hyytelöversion liota kaksi liivatelehteä kylmässä vedessä, liota kiehuvaan vesitilkkaan, jäähdytä vähän ja sekoita massaan.

Samasta massasta voi tehdä kakun, jäädykkeen, jälkiruoka-annokset tai sillä voi päällystää pipareita.

# U

### UNIANANAS

Kokonainen ananas/2 ruokailijaa  
Jäätelöä (esim. Mövenpickin seesami-kookos... )  
2 munanvalkuaista  
1 dl hienoa sokeria

Leikkaa anannaksesta hattu ja käytä ananasporaa. ks. [Vacuvin](#) (linkin takana kuva muovisesta porasta, metallinen on melkein kolme kertaa kalliimpi, mutta

jykevämpi): niitä on ainakin Oulun Stockalla myynnissä. Mitäs jos ostaisit ruoanlaittofriikille ystäväillesi sen ja ananaksen joululahjaksi? Pakkaisit sellofaanit ja lisäisit reseptin mukaan?)

Pilko ananasviipaleet. Vatkaa valkuiset sokerin kanssa tanakaksi vaahdoksi.

Täytä ananas kerrostamalla jäätelöä ja ananasviipaleita.



Laita ananaksen päälle valkuaishuntu ja käytä kuumassa (250-asteisessa) uunissa niin että marenki kovettuu ja tummuu kauniisti.

Tarjoa heti.



### VIINIVINKIT 2010

Punaviinit, Espanja, Kastilia-León  
Museum, 0,75 l, 11,89 euroa  
Täyteläinen, notkea, tumman marjainen, viikunainen,  
nahkainen, tamminen  
Rypäleet: Tinta del País (100 %)

Punaviinit, Espanja  
Viña Pedrosa Crianza, 0,75 l, 23,00 euroa  
Täyteläinen, tanniininen, kirsikkainen, karpaloinen,  
tallimainen, hennon tervainen, kevyen vaniljainen,  
mausteinen, pitkä  
Rypäleet: Tempranillo (100 %)

Punaviinit, Espanja  
Torres Mas Borràs, 0,75 l, 28,50 euroa  
Täyteläinen, notkea, tumman kirsikkainen, mokkainen,  
hennon nahkainen, mineraalinen, runsas, pitkä  
Rypäleet: Pinot Noir (100 %)

Valkoviinit, Etelä-Afrikka, Coastal Region  
Bellingham The Bernard Series Whole Bunch Grenache  
Blanc Viognier, 0,75 l,  
12,99 euroa  
Kuiva, hapokas, aprikoosinen, keltaluumuinen,  
kukkainen, kevyen pähkinäinen, tamminen  
Rypäleet: Grenache Blanc (60 %), Viognier (40 %)

Valkoviinit, Italia  
Bucci Verdicchio Classico Superiore, 0,75 l, 15,25 euroa  
Kuiva, hapokas, sitruksinen, mineraalinen, mausteinen,  
hennon pähkinäinen  
Rypäleet: Verdicchio (100 %)

Valkoviinit, Etelä-Afrikka, Coastal Region  
Bellingham The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc,

0,75 l, 15,98 euroa  
Kuiva, hapokas, trooppisen hedelmäinen, mausteinen,  
hennon pähkinäinen, kermainen, tamminen  
Rypäleet: Chenin Blanc (100 %)

Kuohuviinit, Espanja  
Freixenet Carta Nevada Semi Seco, 0,2 l, 3,17 euroa  
Puolikuiva, vähän hapokas, hedelmäinen,  
aprikoosinen, mineraalinen  
Rypäleet: Macabeo (30 %), Xarel.lo (33 %), Parellada

Kuohuviinit, Espanja  
Freixenet Cordon Negro Brut, 0,2 l, 3,48 euroa  
Erittäin Kuiva, erittäin hapokas, viheromenainen,  
valkoherukkainen, hennon mineraalinen  
Rypäleet: Parellada (40 %), Macabeo (35 %), Xarel.lo

Kuohuviinit, Espanja  
Freixenet Cordon Rosado Brut, 0,2 l, 3,48 euroa  
Erittäin Kuiva, hapokas, sitruksinen, vadelmainen,  
hennon punaherukkainen.  
Punainen.  
Rypäleet: Trepas (70 %), Garnacha (30 %)

Kuohuviinit, Yhdysvallat  
Korbel Brut, 0,75 l, 10,99 euroa  
Erittäin Kuiva, keskihapokas, sitruksinen, kevyen  
aprikoosinen, hennon hunajainen  
Rypäleet: Chenin Blanc, Chardonnay, Colombard, Pinot  
Noir

Portviinit, Portugali  
Kopke 20 Years Old Tawny, 0,375 l, 18,98 euroa  
Vaalean kuparinruskea, makea, pähkinäinen, kypsän  
hedelmäinen, viikunainen, hennon kaakaoinen  
Rypäleet: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca,  
Tinta Barroca