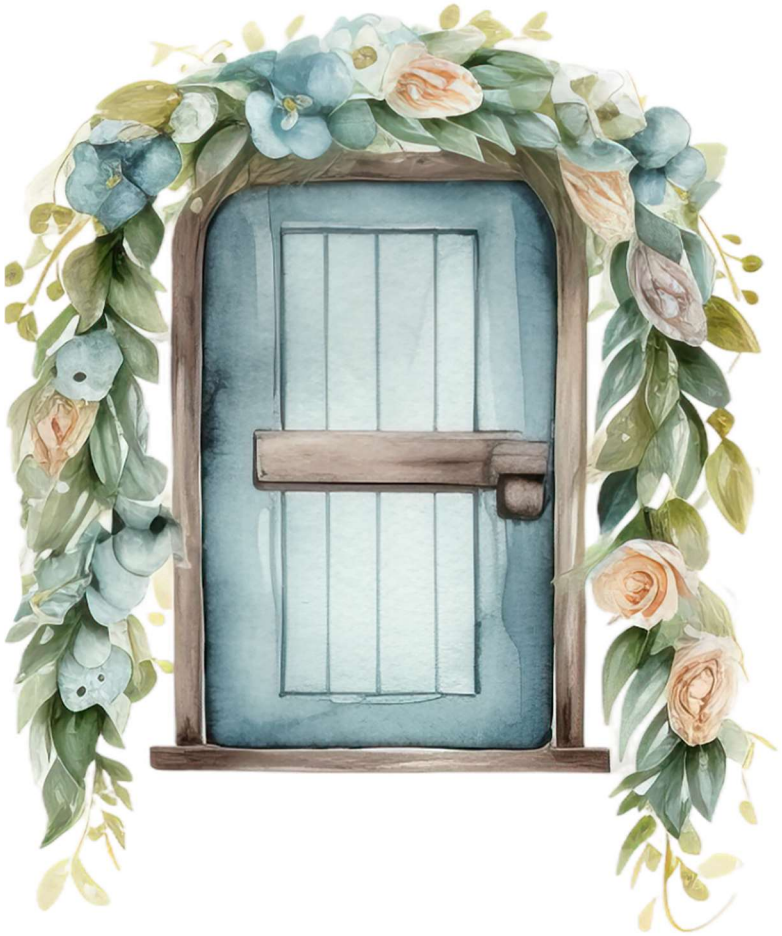


Reija Satokangas

Pieni pääsiäisruokakirjanen vol. 2

Sisällys

Alkuruokia ja lisukkeita 2

Kukkafocaccia 2

Meksikolainen bataattikeitto 3

Parsa A la Corn Flakes 3

Hollandaise nopeasti 4

Parsarisotto 4

Appelsiini-fenkolisalaatti 5

Pääruokia 6

Arezzon ankka 6

Pääsiäislihapullat 6

Mustapippuri-lakritsikastike 7

Karitsapatee 8

Porkkana-juustokeitto 8

Pääsiäiskana uunissa 9

Jälkiruokia ja leivonnaisia 10

Suolaiset maritozzit – lohitäytteellä 10

Pieni valkosuklaatorttu 11

Turkinpippuri-pannacotta 11

Sitruunarahkakakku 12

Italialainen suklaakakku 12

Viinivinkkejä 14

Alkuruokia ja lisukkeita

Kukkafocaccia

- 3 dl huoneenlämpöistä vettä
- 25 g tuorehiivaa
- 2 tl sokeria
- 400 g durumvehnäjauhoja
- reilu rkl hyvää oliiviöljyä
- 1 tl suolaa

Koristeluun esim. punasipulia, oliiveja, kapriksia, paprikaa, ruohosipulia, rosmariinia, parsakaalia, siemeniä,

Sekoita veteen ensin hiiva ja sokeri, lisää jauhot ja lopuksi oliiviöljy. Sekoita huolellisesti, mutta älä vaivaa. Anna taikinan nousta tunnin verran, lisää sitten vasta hieno suola ja vähän jauhoja.

Levitä taikina vuokaan, jonka pohjalle kannattaa laittaa leivinpaperia, tai sipaista ohuelti öljyllä. Kohota vielä vartin verran.

Voitele pinta öljyllä ja koristele halutessasi. Lopuksi vielä ainakin sormisuolaa pintaan, ehkä myös rosmariinin lehtiä ja sitten uuniin. Paista uunissa 220°C noin 25 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin kullan ruskea.

Koristeluideoita löytyy netistä, varsinkin Instasta tai Pinterestistä, hakusanalla kukkafocaccia. Tai vaikka suoraan tämän linkin takaa:

https://nl.pinterest.com/innersspace/focaccia-art/

Meksikolainen bataattikeitto

- 500 g bataattia
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 punainen chili
- 1 rivi taloussuklaata (5 palaa)
- 5 dl kasvis- tai kanalientä
- 2 tl paprikajauhetta
- 2 tl juustokuminaa
- 2 tl oreganoa
- 1 dl creme fraichea
- 1 avokado
- 0,5 dl oliiviöljyä

Kuori ja leikkaa bataatti paloiksi. Kuori sipuli ja valkosipuli ja pilko pieneksi. Leikkaa chili renkaiksi ja leikkaa veitsellä suklaata pienempiin osiin. Kaada oliiviöljyä kuumaan kasariin, sitten sipuli, valkosipuli, chili ja paprikajauhe, juustokumina ja oregano ja sekoita. Lisää bataatit, sekoita ja lisää kasvisliemi.

Keittele noin 20 minuuttia (= bataattilohkot kypsyvät). Lisää kasariin suklaa ja mausta suolalla ja valkopippurilla. Kun bataatit kypsiä, soseuta keitto. Leikkaa avocado halki, ota sisus lusikalla ja viipaloi.

Nosta annos lautaselle ja lisää päälle puolikas, pilkottu avokado ja lusikallinen creme fraichea.

Parsa A la Corn Flakes

- 2 l vettä
- 4 rkl merisuolaa
- 1 rkl sokeria
- 12 vihreää parsaa
- Kuorrute
- 2 dl Corn Flakes -muroja
- ½ sitruunan mehu
- 100 g pecorino-juustoa
- ½ dl rypsiöljyä
- 2 rkl ruohosipulia hienonnettuna

Lisäksi voisulaa, jossa ruohosipulia runsaasti.

Kiehauta vesi, suola, sokeri. Kuori parsat. Leikkaa tyvestä kuiva kanta pois. Lisää parsat kiehuvaan veteen ja keitä rapsakoiksi (6 min.) Nosta keitetyt parsat kylmään veteen ja jäähdytä. Murskaa murot ja sekoita kaikki kuorrutteen ainekset. Asettele parsat uunivuokaan ja ripottele kuorrute niiden päälle. Gratinoi kuorrute kuumassa uunissa. Valuta päälle ruohosipulivoisula.

Hollandaise nopeasti

Aina hyvä (alku)ruoka on parsaa graavi/savulohen, prosciutton tai vaikka palvilampaan sekä hollandaisen kanssa.

Tässä pikainen tekotapa kastikkeelle.

- 2 kananmunan keltuaista
- 110 g voita
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 valkoviinietikkaa
- suolaa

Lisää huoneenlämpöiset keltuaiset tehosekoittimeen.

Aja tehosekoittimella noin yksi minuutti.
Kuumenna valkoviinietikka ja sitruunamehu kasarissa,
lisää nauhana tehosekoittimeen sekoittimen pyöriessä.

Sulata voi samassa kasarissa (älä polta),
lisää kuuma voi ohuena nauhana tehosekoittimen ollessa päällä.
Mitä hitaammin voin lisää, sen parempi.

Parsarisotto

resepti Alkon sivuilta

- 4 dl risottoriisiä
- 50 g voita
- 0,5 dl oliiviöljyä
- 1 (luomu)sitruunan raastettu kuori ja mehu
- 2 dl valkoviiniä
- 1 nippu kevätsipulia tai salottisipulia
- 8–10 dl kanalientä
- 2 nippua vihreää parsaa (n. 500 g)
- 1,5 dl parmesaaniraastetta
- 1 rkl voita
- 1 rkl tuoretta minttua
- suolaa maun mukaan
- mustapippuria myllystä

Kuullota riisi kattilassa kuumassa voi-öljyseoksessa. Lisää joukkoon sitruunan kuoriraaste, mehu, valkoviini ja sipulit. Lisää kanalientä risottoon desilitra kerrallaan, vasta kun edellinen erä on imeytynyt riisin. Kypsennä risottoa noin 20–30 minuuttia lempeällä lämmöllä sekoitellen. Risotto on valmista, kun riisit ovat vielä erillään ja risotto hieman löysää. (Meillä syödään aika puuromaista... 😊 ks. kuva alla)

Kun risotto alkaa olla valmista, napsauta parsoista puumainen kanta pois, kuori ja pätki varret paloiksi. Ota nuput talteen. Kiehauta parsapalat suolalla maustetussa vedessä, lisää nuput palojen sekaan muutamaksi minuutiksi. Siivilöi parsat.

Sekoita risottoon nopeasti juustoraaste ja voi, parsapalat ja hienonnettu minttu. Säästä muutama parsannuppu koristelua varten. Tarkista suola, muista että kanaliemi on jo valmiiksi suolaista. Ropsauta risottoon mustapippuria. Jaa risotto lautasille ja koristele parsannupuilla. Tarjoa heti.

Appelsiini-fenkolisalaatti

Appelsiineja ja fenkolia. Se ei ole vaikea, mutta niin hyvää esim. pääsiäisen valkosipulisten liharuokien ohessa. Ja maistuu kevättalvisin sellaisenaan lounassalaattinakin.

Silppua kulhon pohjalle vihreää (friseesalaattia, babypinaattia, jäävuorisalaattia, ... mitä nyt sattuu kotona olemaan). Leikkaa päälle appelsiinia viipaleiksi, ja sitten leikkaa tai höylää juustohöylällä fenkolia. Hyvinkin yksi fenkoli neljän hengen salaattiannokseen. Anna tekeytyä jääkaapissa tunnin, pari.

Sekoita kastike: oliiviöljyä, appelsiini/sitruunamehua, vähän hunajaa (tai ripaus sokeria), mustapippuria, suolaa. Kaada kastike salaatin päälle juuri ennen tarjoilua.

Leikkaa valkosipuli näin, sivele öljyllä,
ripottele pinnalle vähän suolaa ja holvaa hunajaa ja laita uuniin.
Pääsiäiseen kuuluva valkosipulin tuoksu ja maku ovat taattuja.

Pääruokia

Arezzon ankka

- 3 rkl oliiviöljyä
- 800 g ankkaa kuutioina
- 1 sipuli kuutioituna
- 1 porkkana kuutioituna
- 1 sellerinvarsin kuutioituna
- 2 valkosipulinkynttä silputtuna
- ½ pkt amerikanpekonia tai pancettaa
- 3 dl kuivaa valkoviiniä
- 1 prk tomaattimursketta
- 3 dl kanalientä
- 30 g kuivattuja tatteja
- 2 laakerinlehteä
- 2 rkl tuoretta salviasilppua
- suolaa, mustapippuria

Kuumenna öljy padassa. Ruskista ankanpalat.
Lisää paloitellut juurekset, valkosipuli ja pekoni.
Anna ruskistua. Kaada viini mukaan ja anna kiehahtaa.
Lisää tomaattimurske ja kanaliemi.
Sekoita mukaan liotetut sienet ja yrtit.
Pippuroi, suolaa, Jätä pata liedelle pariksi tunniksi.
Sekoittele välillä. Tarvittaessa lisää nestettä.
Poista laakerinlehdet ennen tarjolle vientiä.

Tämän padan voi tarjota pastan, riisin, risoton tai polentan kanssa.

(Arezzo on Italiassa, Umbrian maakunnassa,
jossa tämä ankkaruoka on juhlaruokaa. Siellä tehdään yleensä kokonaisista ankoista, pitkään haudutettavana pataruokana. Oulussa tehdään kaupunkikeittiössä lihakauppiaalta hankituista ankanfileistä.)

Pääsiäislihapullat

- 600 g karitsan jauhelihaa
- 1 sipuli
- 2–5 valkosipulin kynttä
- 1 kananmuna
- 50 g fetajuustoa
- 1 tl sinappia
- 1 rkl tuoretta rosmariinia 1 rkl tuoretta meiramia
- suolaa ja mustapippuria

Kuori ja hienonna sipuli sekä valkosipuli.
Kuullota sipuli pannulla voissa. Anna jäähtyä.
Hienonna tuoreet yrtit. Murenna fetajuusto käsin.
Sekoita kaikki raaka-aineet kulhossa.
Pyöritä taikinasta samankokoisia lihapullia vedellä kostutetuin käsin.
Paista pannulla voissa kauniin ruskeaksi.
Nämä ovat hyviä sekä lämpiminä että kylminä.

Mustapippuri-lakritsikastike

- 1 litra lihalientä (fondista)
- 1 litra kanalientä (fondista)
- 2 dl punaviiniä
- ½ dl punaviinietikkaa
- ½ dl tummaa balsamicoa
- 1 porkkana
- 1 palsternakka
- 1 sipuli
- 1 valkosipuli (solo)
- pala juuriselleriä
- 2 rkl oliiviöljyä
- mustapippureita (kokonaisina noin 20)
- laakerinlehti
- 5 katajanmarjaa
- 15 kpl turkinpippureita (karkki)
- timjamia ja rosmariinia
- valkopippuria
- 1 rkl voita

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 (noin tunti). Siivilöi ja suurusta kastikkeeksi. Lopuksi voinokare kastikkeen kiillottamiseksi.

Tämä on esimerkiksi karitsanulkofileiden kanssa erinomaista. Myös naudanliha ja poro kelpuuttavat tämän lautaselleen.

Mustat valkosipulit sopivat nekin pääsiäisruokien oheen.

Pääsiäisen liharuokien (lampaan/karitsan kanssa meillä on useimmiten nautittu australialaisia shiraz-viinejä (esim. Hewitson, Peter Lehmann) tai argentiinalaisia malbec-viinejä, varsinkin jos on grillattu. Viinivinkkejä blogissani lisää.

Portugalilainen Tourica nacional ja Tourica Franca -rypäleistä tehty mehevä ja hilloinen olematta äitelä, alle 17 €.

Karitsapatee

- 1 kg karitsa/lammasjauhelihaa
- 1 hienonnettu punasipuli
- 1 dl vihreitä oliiveja viipaleina
- ½ dl kaprismarjoja
- 3 munaa
- 10 valkosipulinkynttä
- 1 ½ tl suolaa tai yrttisuolaa
- mustapippuria
- rosmariinia
- 2 dl kuohukermaa
- 2 rkl perunajauhoja

Laita jauheliha isoon kulhoon ja lisää muut ainekset kermaa ja perunajauhoja lukuun ottamatta. Vaivaa seos tasaiseksi massaksi. Lisää kerma ja lopuksi perunajauho.
Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita uuniin (~180 C) paistumaan runsaan tunnin ajaksi. Kypsä patee tuntuu painellessa kiinteältä. Anna jäähtyä vähän aikaa vuoassaan ja kumoa sitten. Maistuu sekä kylmänä että lämpimänä.

Porkkana-juustokeitto

1 l vettä
1 kasvisfondi
8 kpl /700 g porkkanaa
1 (250 g) purjo
1 (100 g) sipuli
2–4 valkosipulinkynttä
1 punainen chili
1 pussi (150 g) Koskenlaskija (voimakas)-murua
½ tl mustapippuria myllystä
½ tl suolaa
½ tl muskottia
kevätsipulisilppua, savulammassuikaleita ja sitruunapala

Kuumenna vesi kiehuvaksi, ja lisää fondi sekä paloitellut kasvikset. Keitä kannen alla hiljalleen kypsäksi. Lisää juustomuru ja soseuta sauvasekoittimella. Kuumenna sekoittaen ja mausta. Sitten ”sattumat” on valmiiksi lautasella, johon kuuma sosekeitto kaadetaan.

Lautaselle vähän kevätsipulisilppua, savulammassuikaleita ja sitruunapala (vaihtoehtoisesti sitruunan mehun voi lisätä suoraan keittoon, ei paljoa, pari ruokalusikallista riittää raikastamaan keiton maun.)

Pääsiäiskana munissa

(Valion sivuilta suoraan. Tämä on todella helppo ja hyvä, maistuu vielä seuraavana päivänäkin lämmitettynä hyvältä, jos sattuu jäämään.)

- 4 rosamunda-perunaa
- 4 valkosipulin kynttä
- sitruuna lohkoina
- 1 dl kivettömiä oliiveja
- 600 g broilerin rintaleikkeitä tai broilerin paistileikkeitä
- 1½ tl suolaa
- 1 tl timjamia
- 1 tl rosmariinia
- mustapippuria myllystä
- 100 g voita
- 1 prk (180 g) Valio salaattijuustokuutioita
- tuoretta rosmariinia

Pilko uuniperunat ja asettele uunivuokaan leikkuupinnat alaspäin. Lisää vuokaan valkosipulinkynnet, lohkottu sitruuna ja oliivit. Asettele broilerin leikkeet lopuksi vuokaan. Lisää mausteet. Paloittele voi vuokaan.

Paista uunin keskitasolla 200 asteessa 30 min. Lisää vuokaan salaattijuustokuutiot ja jatka paistamista vielä 10 min.
Viimeistele tuoreella rosmariinilla ennen tarjoilua.

Kala- ja kananmunaruokia tämänvuotisessa vihkosessani ei juuri ole. Ei vaikka kalaruokaa meillä on useimmiten. **Kuhaa Meunier** sopisi pääsiäiseen, eikö? Sen ja tuon alla olevan tonnikalan todella, todella hyvä ohje on blogissani.

Jälkiruokia ja leivonnaisia

Suolaiset maritozzit – lohitäytteellä

Taikina

- 2½ dl maitoa
- 1 pussi (11 g) kuivahiivaa
- 2 rkl sokeria
- 1½ tl suolaa
- 2 kananmunaa
- 8 dl puolikarkeita vehnäjauhoja
- 100 g voita

Lohimousse

- 2 rasiaa (à 200 g) kylmäsavulohi-tuorejuustoa
- 1 dl kuohukermaa
- 150 g graavilohta tai kylmäsavustettua kirjolohifileetä
- 1 pieni punasipuli
- ½ dl tuoretta tilliä
  1–2 rkl sitruunamehua
  suolaa ja mustapippuria
  Voiteluun kananmuna ja ½ dl maitoa
  Lisäksi kirjolohen mätiä ja tilliä

Lämmitä maito 42 asteiseksi. Sekoita maitoon hiiva, sokeri, suola ja kananmunat. Alusta jauhot taikinaan vähitellen, vaivaa noin 10 minuuttia. Lisää voi joukkoon muutamassa erässä ja jatka vaivaamista vielä noin 10–15 minuuttia. Jätä taikina peitettynä kohoamaan tunniksi.

Jaa taikina 12 osaan. Pyöritä palat palloiksi pellille leivinpaperin päälle. Kohota puoli tuntia. Voitele muna-maitoseoksella.
Paista 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

Yhdistä täytteen ainekset kulhossa, vaahdota hetki.
Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Halkaise pullat päältä keskeltä siten, että ne jäävät pohjasta kiinni. Täytä lohimoussella ja tasoita pinta ja koristele mädillä ja tillillä.

* * * * * * * * * * * * *

Maritozzit ovat yleensä, enimmäkseen makeita kermapullia.
Niiden resepti, tarina ja kuvia blogissani pääsiäisenä.

Pieni valkosuklaatorttu

- 100 g voita
- 1 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 munaa
- 50 – 70 g valkosuklaata
- 1,5 dl vehnäjauhoja
- 0,5 tl leivinjauhetta
- 1 rkl limemehua
- Kuorrutus
- 0,5 dl kermaa
- 70 g valkosuklaata

Vatkaa rasva ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
Lisää munat yksitellen vispaten kunnolla.
(Ei haittaa, vaikka se on ryynimäistä).
Leikkaa suklaa karkeaksi rouheeksi.
Sekoita rouhe vehnäjauhojen ja leivinjauheen joukkoon.
Sekoita voi-sokerivaahto ja kuivat aineet, lisää lopuksi limemehu.

Levitä taikina pieneen vuokaan (kork. 22 cm halk.).
Paista noin 40 minuuttia 175-asteisessa uunissa. Anna jäähtyä.

Lämmitä kerma kuumaksi, sekoittele rouhittu suklaa sen joukkoon. Anna vähän jäähtyä. Kaada tortun päälle. Koristele mandariiniviipaleilla, hilloilla, pääsiäismunakarkeilla.

Turkinpippuri-pannacotta

- 2 liivatelehteä
- 5 dl kuohukermaa
- (1 rkl sokeria)
- 1 tl vaniljasokeria
- 10 kpl Turkinpippuri-karkkeja (tai -rouhetta sopiva määrä)
- 2 tl lakritsijuurijauhetta (Urtekram)

Laita liivatteet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi. Laita kasariin kerma, sokeri, murskatut turkinpippurit sekä vanilja ja keitä miedolla lämmöllä vartin verran. Lisää lopuksi joukkoon lakritsijauhe.

Purista liivatteista ylimääräinen neste, ja sulata ne kuumaan kermaseokseen. Tarjoile sellaisenaan (ehkä rouhetta pinnalle) tai (veri)appelsiiniviipaleiden tai vadelmien kanssa.

Kuvassa lakujälkkärin lisäksi pääsiäisuutussa on tarjolla myös tuulihattuja. Ne on täytetty Lemon curdin ja tömäkän vispikermavaahdon sekoituksella, ja pieni nokare Nutellaa täytteen huipuksi takaa sen, että jälkiruoka on makea!

Sitruunarahkakakku

- 3½ dl vehnäjauhoja
- 1½ dl sokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 1½ dl juoksevaa Oivariinia
- 1 prk sitruunarahkaa
- 2 kananmunaa

Kuorrutus

- 1 rasia (200 g) Appelsiini tuorejuustoa
- 3 rkl tomusokeria
- 2 tl sitruunamehua

Sekoita kuivat aineet keskenään. Vatkaa Oivariinin joukkoon sitruunarahka ja munat. Yhdistä seos kuiviin aineisiin. Kaada kakkutaikina vuokaan (n. 1 ½ litraa) .

Paista 175 asteessa n. 40 min. Anna kakun jäähtyä hetken aikaa. Kumoa kakku ja käännä se vielä paistopinta ylöspäin. Sekoita kuorrutusaineet keskenään. Levitä jäähtyneen kakun päälle.

Italialainen suklaakakku

Kuvassa yksi vaatimattomimmista versioista. Olen tehnyt tätä kymmeniä kertoja. Lastemme kastajaiskakkuna, rippijuhlakakkuna, yo-kakkuna. Ja kaikissa mahdollisissa juhlissa tätä on ollut. Myös pääsiäisinä. Koristelu ratkaisee. Tässä ilman teemaa: perhepäivällisellä yhtenä sunnuntaina...

Pohja

- 150 g voita
- 2 dl sokeria
- 2 munaa
- 2½ dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- 3 rkl tummaa kaakaojauhetta
- 1 dl kermaa

Kuorrutus

- 50 g voita
- ¾ dl kaakaojauhetta
- 2 dl tomusokeria
- ½ dl kermaa
- kermaa
- omenasosetta
- sitruunalimonadia

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää edelliseen. Levitä taikina korppujauhotettuun kakkuvuokaan ja laita se uuniin (175 C 45 minuuttia).

Jäähdytä ja leikkaa kakku kolmeen osaan. Levitä väliin vähäsokerista omenasosetta, kirsikkahilloa, vadelmahilloa, mikä vain on mieleistä, aika vähän kermavaahtoa ja kostuta kakku Spritellä tms.

Kuorrutusta varten sulata voi kattilassa. Ota kattila pois liedeltä, sihtaa joukkoon kaakaojauho ja tomusokeri. Sekoita hetki ja lisää kerma.
Peitä kakku kuorrutuksella ja pistä kylmään. Vuorokausi, pari tekevät sille hyvää. Ennen tarjolle asettamista sihtaa päälle kaakaota. Tai koristele miten parhaaksi näet.

Viinivinkkejä

Fernand Engel Crémant d'Alsace Tradition Brut

Engel Crémant d'Alsace Chardonnay Brut 2021

Bestheim Crémant Rosé Brut

Schloss Bockfliess Muskateller 2023

Steininger Grüner Veltliner

Serra Lupini Roero Arneis 2022

Zenato Lugana San Benedetto 2022

Hewitson Le Secateur 2021 | Alko

Nugan Estate Durif 2018

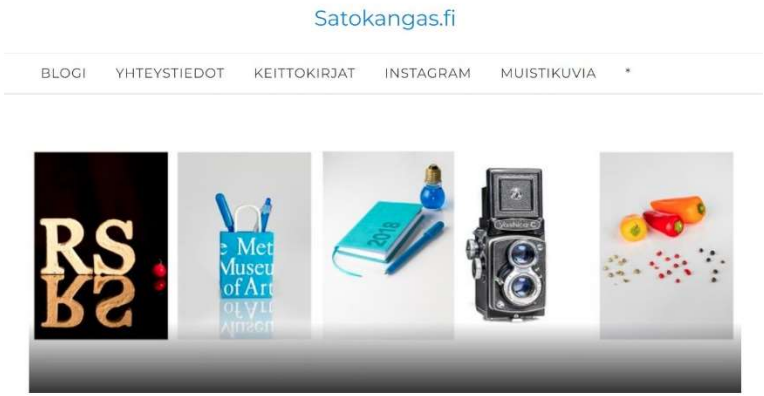
Duorum Organic 2022

Vite Colte Rossofuoco Barbera d'Asti Biologico 2022

Don David Malbec Reserve 2022

Julkaisemani keittokirjat ovat netissä – sieltä vapaasti ladattavissa:

http://satokangas.fi



Aurinkoista ja makoisaa pääsiäistä.