

2014

Pieni pääsiäisruokakirjanen

Reija Satokangas



Lisää pääsiäis- ja muita ruokaohjeita keittokirjoistani
<http://www.satokangas.fi/Keittio>

Sisällysluettelo

Alkuun tai lisäksi	2
Villiriisisalaatti	2
Parsa A la Corn Flakes.....	2
Parsaa lohta tai prosciuttoa sekä pikahollandaise	3
Marinoidut paprikat	3
Pääruokia.....	4
Lammaspatee	4
Pääsiäislammas	4
Mustajuuripyree.....	5
Karitsanfileet (2–3 filettä/ruokailija)	5
Stout-kastike karitsalle tai lampaalle	6
Valkosipulikana ja Caesar-salaatti	6
Caesar salaatti	7
Jälkiruokia ja leipomuksia.....	7
Kevyt pasha	7
Mangorahka	8
Mämmijätöski - jätskimämmi.....	8
Mämmi italia-twistillä.....	8
Lemon posset	8
New Yorkin juustokakku.....	9



Alkuun tai lisäksi



Villiriisisalaatti

2–3 dl villiriisiä
1–2 dl rusinoita
appelsiinimehua
4 sellerinvartta
1 hapana
50–100 g saksanpähkinöitä

Liota riisiä pari tuntia kylmässä vedessä. Keitä villiriisiä (n. 20 min.), huuhtele ja jäähdytä. Liota rusinoita appelsiinimehussa parisen tuntia.

Pilko sellerinvarret ja omena. Sekoita aineet keskenään. Lisää kastike.

Kastike:
1/3 appelsiinimehua
1/3 balsamico-viinietikkaa
1/3 (oliivi)öljyä

Parsa A la Corn Flakes

4 annosta
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 kuorutteen ainekset. Asettele parsat uuniuokaan ja ripottele kuorrute niiden päälle. Gratinoi kuorrute kuumassa uunissa. Valuta päälle ruohosipulivoisulaa...



Parsaa lohta tai prosciuttoa sekä pikahollandaise

Hollandaise tehosekoittimessa

2 kananmunan keltuaista

110 g voita

1 rkl sitruunamehua

1 valkoviinietikkaa

suolaa

Lisää huoneenlämpöiset keltaiset tehosekoittimen, joukkoon ripaus jauhattua mustapippuria. Aja tehosekoittimella n. 1 minuutti. Kuumenna valkoviinietikka + 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.



Kauan unohtuksissa ollut ruoka on marinoidut paprikat. Jotenkin sen miellän pääsiäisruoaksi, ja piknikruoaksi. Ihan sama, mutta hyvää on.

Marinoidut paprikat

<http://www.satokangas.fi/blogi/2009/04/huhtikuun-ruokahaaste-punainen-keltainen-vihrea/>



Pääruokia

Lammaspatee

Lammas jos joku on pääsiäisruokaa. Jollet haluat tehdä paistia, tee patee. Tästä on tykätty hyvin paljon. Lisäkemahdollisuudet ovat monet, mutta ainakin smetana ja suolakurkut maistuvat erinomaisilta.

- 1 kg 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 paistumaan runsaan tunnin ajaksi. Kypsä patee tuntuu painellessa kiinteältä. Anna jäähtyä vähän aikaa vuoassaan ja kumoa sitten. Voit tarjota pateen heti kuumana tai antaa makujen tasaantua vaikka seuraavaan päivään.

Pääsiäislammas

Marinadi:

- 1 sitruunan mehu ja kuori
- 10 valkosipulin kynttä
- 3 rkl hienonnettua minttua
- 2 rkl rouhittua mustapippuria

1 l maustamatonta jogurttia

Mausteet:

- 1 valkosipuli
- 1 rkl suolaa
- mustapippuria

Valeluun:

- 2 dl kahvia
- 1 dl kuohukermaa
- 1 rkl hunajaa

Kastike:

- 1½ dl paistolientä
- 1½ dl vettä
- 2 dl kuohukermaa
- 1½ rkl vehnä jauhoja
- 2 rkl minttuhyttelöä
- 1 tl soijakastiketta
- 1/4 tl mustapippuria



Raasta sitruuna ja purista mehu. Hiero lampaanviulun pintaan sitruunamehu, -kuori, puristetut valkosipulinkyntset, minttu ja mustapippuri. Peitä paisti ja anna lihan maustua kylmässä päivän ajan. Käännä muutaman kerran. Kaada sitten lihan päälle jogurtti ja anna marinoitua yön yli.

Laita uuni 150 C:een. Pyyhi liha kuivaksi. Tee pintaan pieniä viiltoja valkosipulinkyntsisuikaleita varten. Kuori kynnet ja työnnä ne viiltoihin. Hiero pintaan suola ja mustapippuri. Lihan paksuimpaan kohtaan lämpömittari. Nosta liha uuniritilälle ja uuniin. Uunipannu ritilän alle. Pannulle 2–3 dl vettä. Valele lihaa hunaja-kahvi-kerma-liemellä

paiston aikana. Lisää uunipannulle vettä paiston aikana jos on tarvis. Paistamisen lopussa liha kannattaa peittää esim. foliolla. Kun mittari näyttää 80 °C, ota paisti vetäytymään. Leikkaa vasta noin 15 minuutin kuluttua.

Kastikeaineet vain sekaisin ja kiehumaan hiljalleen muutamaksi minuutiksi. Pääsiäislammasta on yksi parhaista syistä avata shiraz-rypäleestä tehty australialainen punaviini. Myös Rhonen laakson viinit viihtyvät lampaanlihan seurassa.

Sekä pateen että paistin kanssa maistuu mustajuuri pyree...

Mustajuuri pyree

2–3 mustajuurta
puoli sipulia
sitruunamehua
vettä
riipaus suolaa
nokare voita
pieni loraus kermaa
kirveliä
pippuria

Kuori mustajuuret juoksevan veden alla ja laita ne suoraan sen jälkeen veteen jossa on seassa muutama tippa sitruunamehua, jotta ne eivät tummu. Paloittele mustajuuret. Kuori ja silppua sipuli. Kuumenna kattilassa vettä kiehuvaan ja lisää suola, mustajuuret ja sipuli.

Keitä kunnes kasvikset ovat kypsiä (n. 15–20 minuuttia). Kaada vesi pois ja soseuta mustajuuret ja sipulit sauvasekoittimella. Lisää joukkoon voi ja kerma, ja lämmitä sose uudelleen. Mausta pippurilla, kirvelisilpulla ja tarvittaessa suolalla.



Karitsanfileet (2–3 filettä/ruokailija)

Sekoita marinadin ainekset keskenään ja laita fileet marinoitumaan yön yli. Ota huoneenlämpöön pari tuntia ennen valmistusta. Ennen paistamista pyyhi marinadi pois. Paista voin-öljyn sekoituksessa muutama minuutti. Anna vetäytyä viitisen minuuttia ennen tarjoamista.

Marinadi:

1 sitruunan mehu ja kuori
5 valkosipulin kynttä
1 tl rouhittua mustapippuria
3 rkl oliiviöljyä
2 dl maustamatonta jogurttia

Tee kastike ennen kuin paistat fileet.

Stout-kastike karitsalle tai lampaalle

0,5 l lihalientä (paistinlientä, fondista tai esim. Puljonki-liemi, kuvassa)

3 rkl sokeria

4 pikkusipulia

2 kynttä (mustaa) valkosipulia

1 rkl balsamiviinietikkaa

3 dl stout-olutta

2 oksaa timjamia

maizena

voita



Sulata sokeri kattilassa ja paahda hieman siihen väriä. Lisää lohkotut sipulit, myös musta valkosipuli viipaloituna, balsamiviinietikka ja lihaliemi. Anna kiehua noin puo-

leen. Lisää stout (varo kuohuu helposti). Keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Lisää timjami ja anna rauhoittua toiset 10 minuuttia.

Siivilöi ja suurusta tarvittaessa vesitilkkaan liuotetulla Maizenalla. Vatkaa kylmällä voinokareella kiilto pintaan.

Tarjota ohraton ja keitettyjen ja sitten voissa paistettujen palsternakkaviipaleiden – ja mustan valkosipulin – kanssa.

Pääsiäistipu vailla vertaa - valkosipulibroileria

Valkosipulikana

1 kana tai broileri

1 kokonainen valkosipuli

1 dl viinietikkaa

1 rkl voita

1 rkl öljyä

timjamia, laakerinlehti,

rouhittua mustapippuria ja suolaa

Ota valkosipulista kuivat ulommaiset kuoret pois. Pistä sipuli muovipussiin ja nuiji esim. lihanuijalla murskeeksi. Kuullota sipuli voi-öljyseoksessa pannulla tai padassa ja lisää koipiin ja rintalihaksiin paloitettu kana mukaan. Lisää lopuksi mausteet ja suola. Laita kana uuninkestävään vuokaan, jonka saat tiivisti kiinni (jos omistat römertopfin niin siinä tästä tulee erityisen mehukasta). Kaada vielä viinietikka mukaan, muuta nestettä ei laiteta.

Kanan on oltava uunissa (175 astetta) noin kolme varttia, broilerille riittää lyhyempi kypsytysaika. Kanasta tulee eittämättä maukkaampi kuin broilerista.



Caesar salaatti

romaine-salaattia
1dl krutonkeja
50 g parmesanlastuja

kastike

6–8 sardellifilettä (häätapauksessa anjoviskin käy)
3 keltuaista
2 tl Dijonin sinappia
1 tl balsamicoa
tabaskoa maun mukaan
1 valkosipulinkynsi murskattuna
suolaa ja mustapippuria rouhittuna
1 dl oliiviöljyä

Revi salaatti kulhoon. Sekoita kaikki kastikkeen aineet sauvasekoittimella tasaiseksi. Sekoita salaatin joukkoon. Raasta parmesan salaatin päälle, ja lisää lopuksi kruntorit.

Jälkiruokia ja leipomuksia

Kevyt pasha

2 tlk rahkaa (sitruunalla maustettua)
2 dl vispikermaa vaahdotettuna
4 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 dl kuivattuja mustikoita, karpaloita, hedelmiä, sukaattia, rusinoita
(50 g mantelirouhetta)

Vaahdota kerma, sekoita kaikki aineet. Laita pasha muottiin tai suodatinpaperilla vuorattuun siivilään. Anna valua vuorokauden tai pari. Pasha säilyy hyvinkin muutamia päiviä kylmässä, jollei nautita pois ...



Mangorahka

Purkki rahkaa, purkki mango-pilttiä, 1 dl vispikermaa, 2 rkl sokeria, pieni purkki valutettuja mangoviipaleita ja sauvasekoittimella sekaisin. Jääkaappiin makuuntumaan vähäksi aikaa.

Päälle marmeladikuulista leikattuja viipaleita. Tämä on jo paljon vähäkalorisempi jälkkäri kuin mämmijätski. 😊



Mämmijätski - jätskimämmi

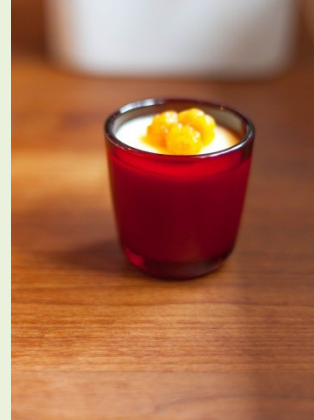
Joskus Hesarissa oli ohje jätskimämmistä. Siis hyvää (Srtolan tai Mövenpickin) vaniljajätskiä ja mämmiä sekaisin (fifty-sixty), sekaan vähän sitruunan mehua ja kuoriraastetta. Ja sitten pakkaseen. Tulee mämmijäädystä. Ja on hyvää.

Mämmi italia-twistillä



Mämmiä, vaahdottua kermaa tai Vaniljavispiä ja sitten loraus Amaretto di Saronno -likööriä. Tulee suomalaiskansallisesta pääsiäisherkusta salonkikelpoinen gourmet-jälkkäri. Jopa mämminvieroksijat saattavat innostua. Italialainen mantelilikööri kruunaa mämmin.

Lemon posset



4 dl kuohukermaa
1½ dl sokeria
1 sitruunan mehu

Kiehauta kerma ja sokeri teflonkattilassa. Keitä kolmisen minuuttia koko ajan sekoitellen. Ota kattila liedeltä, ja sekoita joukkoon sitruuna (se ei juoksetu eikä ”leikkaa kiinni” vaikka niin voisi luulla – tai ainakin minä luulin ja pelkäsin). Annostele jälkiruokamaljoihin, pieniin lasseihin tms. Anna jähmettyä jääkaapissa kolmisen tuntia. Siinä kaikki. Raikasta ja hyvää. Sellaisenaan tai La Colomban ja pashan seurassa



New Yorkin juustokakku

Pohja:

150 g voita

½ dl sokeria

3 dl vehnä jauhoja

1 muna

Täyte:

2 prk rahkaa

150 g voita

1 prk smetanaa

3 keltuaista

2 dl sokeria

1 tl sitruunankuorta

2.3 tl sitruunanmehua

2 tl vaniljasokeria

2 rkl maissijauhoja

3 valkuaista vaahdotettuna

Vatkaa ensin sokeri ja voi vaahdoksi. Lisää vehnä jauhot ja lopuksi muna. Laita pohja levähtämään jääkaappiin täytteen sekoittamisen ajaksi. Täytteen aineet vain sekoitellaan keskenään. Kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset käännellään lopuksi varovaisesti muihin aineisiin. Pohja painellaan irtopohjavuoran pohjalle ja reunoille, täyte vuokaan. Uunin ritilälle kannattaa laittaa leivinpaperi, koska irtopohjavuoran takia rasvaa valuu ulos. Uunin lämpö 175 astetta, paistoaika noin tunti. Kakun kannattaa antaa tekeytyä yön yli.

Paljon helpompi ja kevyempi rahkakakku on

Unkarilainen rahkapiirakka

Ohje on täällä <http://www.satokangas.fi/blogi/2013/11/tule-hyva-kakku/>

Pääsiäispöytään sopivat erinomaisesti

Crepes Suzette

Appelsiiniräiskäleistä pitävät kaikki!

http://www.satokangas.fi/Keittio/Reseptikansio/Crepes_suzette.htm



Aurinkoista ja makeaa pääsiäistä!