

VÄRE

Kesäruokamenu

Powered by



- ♥ Muikkuleivät
- ♥ Kirkas perunasalaatti
- ♥ Täytetyt kesäkurpitsat
- ♥ Raparperi-kaurapaistos ja marinoituja mansikoita
- ♥ Raikas raparperi-mansikkajuoma*

*Huomioithan, että kesäjuoman valmistus on syytä aloittaa vähintään tarjoilua edeltävänä päivänä.



Muikkuleivät



- 1 pieni saaristolaisleipä
- 200 g muikkuja putsattuina
- 1 ½ dl vehnä jauhoja tai ruisjauhoja
- 1 tl suolaa
- 50 g margariinia
- Lisäksi:
- 50 g margariinia
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia tai tilliä

Leikkaa saaristolaisleipä viipaleiksi ja säilytä suojattuna tarjoiluhetkeen asti.

Huuhtele muikut ja kuivaa kevyesti talouspaperilla. Laita lautaselle vehnä- tai ruisjauhoja ja suolaa, sekoita. Kääntelee muikut jauhoissa. Paista kuumalla pannulla margariinissa. Valmista levite. Sekoita margariinin joukkoon hienonnettu ruohosipuli tai tilli ja sekoita tasaiseksi. Voitele leivät ruohosipulilevitteellä ja nauti paistettujen muikkujen kanssa.

Kirkas perunasalaatti



vettä
1 tl suolaa
800 g varhaisperunoita
½ purjosipuli
3-4 maustekurkkua
2 omenaa
3 rkl kaprismarjoja
½ ruukkua persiljaa
½ dl rypsiöljyä
1 rkl viinietikkaa
2 rkl sinappia
ripaus suolaa
mustapippuria myllystä

Laita vettä kattilaan ja kiehauta. Lisää suola ja pestyt varhaisperunat. Anna kiehua hiljalleen kannen alla, kunnes perunat ovat kypsiä. Valuta ja jäähdytä. Pienet perunat voi laittaa salaattiin kokonaisina. Isommat voi leikata sopiviksi suupaloiksi. Halkaise purjosipuli pitkittäin ja huuhtelee lehtien välit. Leikkaa purjosipuli ohuiksi suikaleiksi. Kuutioi tai suikaloi kuoritut omenat ja hienonna kaprismarjat. Hienonna persilja ja sekoita ainekset keskenään. Sekoita rypsiöljy, viinietikka, sinappi ja suola keskenään ja valuta salaatin joukkoon. Rouhi joukkoon vielä hieman mustapippuria myllystä. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Anna mielellään maustua hetki jääkaapissa ennen tarjoilua.

Täytetyt kesäkurpitsat



- 4 annosta
- 2 kesäkurpitsaa
- 1-2 rkl rypsiöljyä
- 2 tomaattia
- 1 pieni sipuli
- 2-3 valkosipulinkynttä
- ½-1 punainen mieto chili
- 2 rkl rypsiöljyä
- mustapippuria myllystä
- suolaa maun mukaan
- 1-2 tl kuivattua rakuunaa

Huuhtele kesäkurpitsat ja halkaise ne pitkittäin kahteen osaan. Koverra kesäkurpitsasta sisus ja jätä myöhempää käyttöä varten. Laita kesäkurpitsat grilliin tai uuniin 200 asteeseen ja pirskota pinnalle hieman rypsiöljyä. Anna kurpitsoiden pehmetä. Hienonna veitsellä kurpitsan sisus. Leikkaa tomaatit ja sipuli hienoksi silpuksi. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset ja chili. Kuumenna rypsiöljy pannulla ja lisää hienonnettu kurpitsa, tomaatti, sipuli, valkosipuli ja chili. Kääntelee hetki, kunnes seos pehmenee. Rouhi joukkoon mustapippuria myllystä. Mausta seos suolalla ja kuivatulla rakuunalla. Jaa seos koverrettujen kurpitsoiden täytteeksi ja grilla tai jatka kypsennystä uunissa, kunnes pinta on kauniin värinen.

Raparperi-mansikkajuoma

*Huomioithan, että kesäjuoman valmistus on syytä aloittaa vähintään tarjoilua edeltävänä päivänä.



1 kg raparperia

½ l mansikoita

2 rkl sitruunahappoa

2 l vettä

6 dl sokeria

Lisäksi:

kivennäisvettä tai sitruunalimonadia

1 ruukku minttua tai sitruunamelissaa

½ l mansikoita

Huuhtele raparperit ja leikkaa paloiksi. Laita raparperipalat ja mansikat isoon kulhoon. Sekoita joukkoon sitruunahappo ja kiehuva vesi. Anna seistä huoneenlämmössä seuraavaan päivään ja sekoita joukkoon sokeri. Laita juoma puhtaisiin pulloihin ja säilytä kylmässä.

Sekoita raparperimansikkajuomasta ja kivennäisvedestä tai sitruunalimonadista raikas kesäjuoma. Laita juoma pulloon, kannuun tai hanalliseen juoma-astiaan. Lisää joukkoon mansikoita ja minttua tai sitruunamelissaa.

Vinkki: mikäli haluat makeampaa juomaa, lisää valmiin juoman joukkoon sitruunalimonadia. Jos et välitä niin makeasta juomasta, voit sekoittaa joukkoon kivennäisvettä.

Raparperi-kaurapaistos ja marinoidut mansikat



- nokare margariinia
- 500 g raparperia
- 1 dl siirappia tai fariinisokeria
- 3 dl kaurahiutaleita
- 100 g margariinia
- 1 tl kanelia
- Lisäksi:
- 2 ½ dl kauravispiä
- 2 rkl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria

Huuhtelee raparperit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuumenna pannu ja laita pannulle margariinia. Lisää raparperiviipaleet ja kääntele hetki. Lisää siirappi ja fariinisokeri käännellen. Kuumenna. Laita seos uunivuokaan. Sekoita kaurahiutaleet ja margariini keskenään ja ripottele pinnalle kauraseos. Mausta kanelilla. Kypsennä 200 asteessa uunin keskiritilätasolla, kunnes pinta on kauniin värinen. Vaahdota seuraksi kauravispiä ja mausta sokerilla ja vaniljasokerilla.

Marinoidut mansikat

- ½ l tuoreita mansikoita
- ½ dl vaaleaa siirappia
- 2 rkl tuoretta minttua tai sitruunamelissaa
- ½ limen mehu

Poista mansikoista kannat ja paloittele halutessasi lohkoiksi. Sekoita vaalea siirappi, hienonnettu minttu tai sitruunamelissa ja limen puristettu mehu keskenään ja kaada mansikoiden joukkoon. Anna maustua hetki.