

Syötävän Hyvä Joulu – reseptit ja ostoslista

Jouluinen näkkileipä

- 1 rkl fenkolia
 - 1 rkl anista
 - 25 g tuorehiivaa
 - 5 dl kädenlämpöistä vettä
 - 1 tl suolaa
 - 3 dl spelttijauhoja
 - 4 dl ruisjauhoja
 - 5 dl vehnä jauhoja
1. Jauha fenkoli ja anis. Liuota hiiva veteen. Lisää joukkoon loput ainekset ja sekoita kimmoisaksi taikinaksi.
 2. Kohota taikinaa liinan alla 30–40 minuuttia.
 3. Muotoile taikinasta palloja ja kaulitse ne ohuiksi levyiksi. Pistelevy sopivalla välineellä, jotta näkkileipiin tulee kaunis kuvio.
 4. Leikkaa levyistä sopivan kokoisia paloja ja nosta ne uunipellille. Kohota noin 15 minuuttia. Paista näkkileipiä 225-asteisessa uunissa noin 5 minuuttia, tai kunnes ne ovat saaneet väriä.
 5. Kun olet paistanut kaikki näkkileivät, laita ne uuniin jälkilämpöön noin 30 asteeseen muutamaksi tunniksi.
 6. Säilytä näkkileipiä kuivassa ja ilmastavassa paikassa.

Ruskistettu yrttivoi

- 100 g voita
 - 1 rkl hienoksi silputtuja yrttejä, esim. timjamia, ruohosipulia ja persiljaa
 - hieman suolaa
1. Sulata voi keskilämmöllä kattilassa samalla vatkaton, jotta voin sisältämä maitosokeri ja proteiinit eivät pala. Voi muuttuu jatkuvasti ruskeammaksi.
 2. Jos käytät lämpömittaria, voi on täydellisesti ruskistettua 125 asteessa.
 3. Ota kattila liedeltä ja jatka vatkaamista, kunnes voi on jäähtynyt.
 4. Lisää joukkoon yrtit ja suola.
 5. Laita yrttivoi kauniiseen kulhoon ja tarjoa. Voit myös laittaa voin pursotinpussiin ja pursottaa siitä ruusukkeita.

Semifreddo, puolukoita, suolakinuskikastiketta sekä jouluista paahdettua valkosuklaata ja paahdettuja hasselpähkinöitä

Määrä: 4 annosta

Semifreddo

- 3 kananmunaa
 - 1 ½ dl sokeria
 - 2 maustemitallista vaniljajauhetta
 - 250 g mascarponea
 - 2 dl kermaa
1. Erottele kananmunien keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset, $\frac{3}{4}$ dl sokeria ja vaniljajauhe kuohkeaksi. Sekoita joukkoon mascarpone.
 2. Vatkaa valkuaiset ja loppu sokeri niin kovaksi vaahdoksi, että se pysyy ylösalaisin käännettyssä kulhossa.
 3. Vatkaa kerma vaahdoksi.
 4. Yhdistä kermavaahto keltuaisseokseen ja kääntelee joukkoon valkuaisvaahto.
 5. Jaa seos annosmaljoihin, esimerkiksi kauniisiin cocktaillaseihin, ja laita pakastimeen.

Paahdettu valkosuklaa

- 100 g valkosuklaata
 - hieman piparkakkumaustetta
1. Rouhi valkosuklaa ja laita leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Ripota pinnalle piparkakkumauste. Paahda suklaata 175-asteisessa uunissa muutama minuutti, kunnes suklaa on saanut väriä.
 2. Anna jäähtyä ja murra suklaa paloiksi.

Suolakinuskikastike

- ½ dl sokeria
- 1 ½ dl kermaa
- hieman suolaa

Sulata sokeria kattilassa, kunnes se ruskistuu. Kaada joukkoon kerma. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen, kunnes koostumus on sopiva. Mausta suolalla.

Pinnalle

- 1 dl hasselpähkinöitä
- 2 dl jäisiä puolukoita

Paahda hasselpähkinät kuivalla pannulla.

Tarjoilu

Ota semifreddot huoneenlämpöön vähän ennen tarjoilua. Juuri ennen syömistä koristele annokset jäisillä puolukoilla ja lämpimällä suolakinuskikastikkeella. Ripota pinnalle paahdettu valkosuklaa ja hasselpähkinät.

Säilötty pintapaahdettu kirjolohi

- 1 dl etikkaa
 - 1 ½ dl vettä
 - 2 dl sokeria
 - 2 laakerinlehteä
 - 10 kevyesti murskattua maustepippuria
 - 1 kirjolohifilee
 - suolaa
 - 2 punasipulia ohuiksi renkaiksi leikattuina
 - 2 porkkanaa ohuiksi viipaleiksi leikattuina
1. Laita etikkaa, vesi, sokeri, laakerinlehdet ja maustepippurit kattilaan ja kuumenna kiehuvaan. Anna jäähtyä huoneenlämmössä.
 2. Leikkaa kirjolohifilee kahtia pituussuunnassa. Micke näyttää, kuinka se tehdään.
 3. Puhdista kirjolohipalat ja paahda niiden pinta kaasupolttimella. Ellei sinulla ole kaasupoltinta, voit jättää tämän vaiheen väliin.
 4. Leikkaa kirjolohipalat ohuemmiksi viipaleiksi ja mausta suolalla.
 5. Lado kirjolohiviipaleet, punasipulirenkaat ja porkkanaviipaleet puhtaaseen lasipurkkiin ja kaada päälle huoneenlämpöinen liemi.
 6. Oikein puhtaassa purkissa kala säilyy pitkään.
 7. Säilytä jääkaapissa.

Valkokaalilaatikko

- 1 ½ kg valkokaalia
 - 4 keltasipulia
 - 2 rkl voita
 - ½ l kermaa
 - suolaa
 - pippuria
 - 150 g raastettua voimakasta juustoa, esimerkiksi västerbotten-juustoa
1. Leikkaa kaali kapeiksi suikaleiksi. Kuori keltasipulit ja silppua ne hienoksi.
 2. Kuullota kaalisuikaleita ja sipulisilppua voissa kattilassa, kunnes ne pehmenevät.
 3. Kaada joukkoon 2 litraa vettä ja anna kiehua ilman kantta, kunnes lähes kaikki neste on haihtunut.
 4. Kaada joukkoon kerma ja kuumenna kiehuvaan.
 5. Mausta suolalla ja pippurilla.
 6. Kaada seos uunivuokaan ja ripota pinnalle juustoraaste. Paista valkokaalilaatikkoa 175-asteisessa uunissa 15–20 minuuttia, kunnes se on saanut väriä.

Anopin sinappi pikku twistillä

- 1 dl sinapinsiemeniä
 - vettä
 - 2 dl sinappijauhetta
 - 2 dl sokeria
 - 2 ½ dl kermaa
 - suolaa
 - valkopippuria
 - 1 rkl hienoksi silputtua rakuunaa
1. Keitä sinapinsiemeniä vedessä 2 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.
 2. Yhdistä sinappijauhe ja sokeri. Lisää joukkoon kerma ja vatkaa tasaiseksi. Sekoita joukkoon sinapinsiemenet.
 3. Kuumenna sinappia varovasti, mieluiten vesihauteessa, kunnes se kiehahtaa. Ota kattila liedeltä. Mausta suolalla, valkopippurilla ja rakuunasilpulla.
 4. Sekoita sinappia muutama kerta jäähtymisen aikana. Kaada sinappi puhtaaseen lasipurkkiin ja laita jääkaappiin.

Sipsejä, siianmätitä ja pikkelöityä punasipulia

Määrä: 4 annosta

Tarjoa tämä tosi helppotekoinen sormiruoka kuohujuoman kanssa. Kokoa se juuri ennen tarjoilua.

- 100 g maalaissipsejä
 - 1 dl ranskankermaa
 - 50 g siianmätitä / merileväkaviaaria / rapeaksi paistettua pekonia pilkottuna
 - hienoksi silputtua ruohosipulia
 - pikkelöityä punasipulia
 - mustapippuria
1. Laita sipsit kauniille vadille.
 2. Lisää päälle ranskankerma, mieluiten pursottamalla.
 3. Lusikoi päälle mäti, merileväkaviaari tai pekonipalat ja ripota pinnalle silputtu ruohosipuli ja pikkelöity punasipuli.
 4. Rouhaise halutessasi päälle kierros mustapippurimyllystä.

Pikkelöity punasipuli

- 5 punasipulia
 - 1 dl etikkaa
 - 2 dl sokeria
 - 3 dl vettä
1. Kuori punasipulit ja leikkaa ne oikein pieniksi kuutioiksi.
 2. Kiehauta etikka, sokeri ja vesi kattilassa.
 3. Anna liemen jäähtyä ja lisää joukkoon punasipulikuutiot.
 4. Siivilöi liemi ennen tarjoilua.
 5. Tästä annoksesta riittää useaan käyttökertaan.

Ostoslista

Tuoreita yrttejä: timjami, ruohosipuli, persilja sekä rakuuna

7 punasipulia
4 keltasipulia
2 porkkanaa
1 ½ kg valkokaalia
25 g tuorehiivaa
3 kananmunaa
100 g valkosuklaata
n. 2 dl puolukkaa, pakaste
100 g maalaissipsejä
n. 6 dl väkiviinaetikkaa
1 kirjolohifilee
50 g siianmätiä, merileväkaviaaria tai pekonia

kuivat elintarvikkeet

3 dl spelttijauhoa
4 dl ruisjauhoa
5 dl vehnäjäuhoja
8 dl sokeria
n. 1 dl hasselpähkinöitä

maitotuotteet

200 g voita
250 g mascarponea
150 g voimakasta juustoa, esim. västerbotten-juustoa
1 l kuohukermaa
1 dl ranskankermaa

mausteet

suola
fenkoli
anis
vaniljajauhe
piparkakkumauste
laakerinlehti
sinappijauhe
sinapinsiemen
maustepippuri, kokonainen
valkopippuri
mustapippuri