

Make Food Not War –ruokapressin reseptit á la Voipojat

Teeglögi

Clipperin Indian chai- teestä valmistuu oivallinen tumma glögi, joka on hyvä vaihtoehto perinteiselle glögijuomalle. Tämä lämmin juoma sopii mainiosti joulujuhliin ja kylmien iltojen lämmittäjäksi!

Tarvitset:

0,75 l valkoviiniä
1 l vettä
4 dl tummaa siirappia
2 rkl vaniljauutetta (Steenbergs vanilla extract)
8 pss Clipper India chai-teetä

Kuumenna viini ja vesi lähes kiehumispisteeseen, siirrä pois levyltä ja lisää muut ainekset. Hauduta teepusseja 4 minuuttia jonka jälkeen poista pussit. Teeglögi on valmis nautittavaksi.

Tarjoiluehdotus: Lisää glögilasiin muutama hasselpähkinä ja pilkottu kuivattu taateli. Terästä glögiä 4 cl:llä hyvää tummaa rommia.

Leipäsushit

Perinteisten voileipäkakkujen ja sushien valmistus on työlästä ja vaatii osaamista sekä harjoittelua. Leipäsusheissa yhdistyvät molempien herkkujen parhaat puolet: voileipäkakkujen herkulliset täytteet ja makuyhdistelmät, sekä sushien keveys, raikkaus ja estetiikka.

Leipäsusheja on erittäin helppo valmistaa varsinkin käyttämällä Tartex-kasvislevitteitä, jolloin makuelämys on taattu! Monipuoliset levitteet tarjoavat paljon vaihtoehtoja, jolloin jokaiselle maulle löytyy oma vaihtoehtonsa.

Tarvitset maustasi riippuen:

Leipää

Kalan ystävälle: Graavilohta, avokadoa, mätä ja Naturel Tartex:ia

Espanjan mauista nauttivalle: Paprikaa, kurkkua, serrano-kinkkua ja Aurinkokuivattu tomaatti –Tartex:ia

Kasvissyöjälle: Alppijuustoa, rypäleitä, selleriä, Yrtti Tartex:ia ja Castello®:n Hirten-alppijuustoa

Leipäsushit rullataan sushin tavoin bambumattoa tai tuorekelmua käyttäen, mutta riisin sijaan käytetään leipää. Vaalea paahtamaton paahtoleipä on helpoin rullata, mutta sen sijaan voi käyttää myös ruisleipää tai vaikkapa gluteenitonta leipää ruokavaliosta riippuen. Paahtoleipää sitkoisempaa/kuivempaa leipää käytettäessä kannattaa kantatut leipäviipaleet kostuttaa esimerkiksi kasvisliemellä, jotta rullaaminen onnistuu.

Maksalaatikon monet muodot

Maksalaatikkoo kuten muitakin tuttuja aineksia on totuttu syömään sellaisenaan, mutta ne taipuvat myös monien ruokien pohjiksi. Monesti arkiruokia jää jääkaappiin, eikä niitä osata jatkokäyttää. Tässä pari inspiroivaa ohjetta siitä, miten valmisruoilla voidaan säästää aikaa ja rahaa, kun niistä tehdään uusia ruokalajeja arkeen ja juhlaan. Kokeile myös yhdistää maksaa viikunahillokkeeseen!

Viikunahilloke:

Keitä 250g viikunoita ja 5dl vettä 15 minuuttia ja soseuta kuumennettu seos tehosekoittimessa.

Maksamousse

Tarvitset:

400 g Kokkikartanon maksalaatikkoo
100 g sulatettua voita
2 rkl portviiniä
oksa tuoretta rosmariinia

Laita maksalaatikko, voi, portviini ja pilkottu rosmariini kattilaan tai mikron kestäväään astiaan ja kuumenna. Kaada kuuma seos tehosekoittimeen ja soseuta kunnes seos on kiiltävän tasaista. Voit halutessasi vielä paseerata seoksen hienon siivilän läpi saadaksesi taseisen massan. Jäähdytä seos jääkaapissa kylmäksi, tai kaada se kuumana annospurkkeihin ja tarjoile mousse sellaisenaan.

Tarjoiluehdotus: Maksacrostit ovat makoisa alkupala juhlapöytään. Paahda pieniä siivuja vaaleaa leipää ja sipaise päälle maksamoussea.

Maalaismaksapatè en croute

Tarvitset:

Pohja:

250 g vehnäjauhoja
1 tl suolaa
100 g pehmeää voita
60 ml jäävettä
3 keltuaista

Täyte:

400 g sikanautajauhelihaa
200 g Kokkikartanon maksalaatikkoo
200 g Kokkikartanon riisipuuroa
Timjamia
Maustepippuria
Kuminaa
2 tl suolaa

Nypi pohjaa varten jauhot, suola ja voi murumaiseksi seokseksi. Sekoita vesi ja keltaiset keskenään. Tee muruseokseen kuoppa keskelle ja kaada keltaisvesi kuoppaan. Sekoita seos taseisesti muruun käsin. Vaivaa taikinaa itsestäsi pois päin muutamana kerrana jotta saat taseisen kiiltävän taikinapallon. Kääri taikina kelmuun ja laita se kylmään odottamaan.

Sekoita kaikki täyteen ainekset kylmänä keskenään.

Kauli 2/3 osa taikinasta noin 4mm paksuksi vuoaan muotoiseksi levyksi. Vuoraa vuoka taikinalla kauttaaltaan niin, että taikina tulee hieman reunojen yli. Voitele taikinan reunat vedellä liimataksesi kannen paikalleen. Täytä vuoka täytteellä piripintaan. Kauli loppu taikina kanneksi, peitä vuoka. Nypi reunat kiinni ja leikkaa ylimääräinen taikina siististi pois. Voitele pinta kananmunalla ja pistele kanteen haarukalla muutama reikä. Paista 180 asteessa 25 minuuttia, pudota sitten lämpö 160 asteeseen ja paista vielä 45 minuuttia. Poista vuoka ja jäähdytä patee ennen leikkaamista.