

A photograph of the Aurora Borealis (Northern Lights) in a snowy landscape. The aurora displays vibrant green and purple hues against a dark night sky. The foreground shows a snow-covered field with a few small evergreen trees and a distant building with lights. The overall scene is serene and winter-themed.

*Menu*

*Savuporopiiras*

*Lohta*

*Valkoviinikastikkeella*

*Uuniperunat*

*Valkosuklaa-karpale pannacotta*

*8€*

# Savuporopiirakka

## Pohja:

150 g pehmeää margariinia  
1½ dl kaurahiutaleita  
2½ dl vehnä jauhoja  
1 dl juustoraastetta  
½ dl kylmää vettä  
tai 1 pkt (400 g) valmista  
piirastaikinaa kaupasta

## Täyte:

200 g savuporoviipaleita  
100 g kinkkua  
1 paprika  
1 sipuli  
1 rkl öljyä  
1 nippu persiljaa

## Munakerma:

1 tlk kolmen juuston kermaa  
100 g valkosipulituorejuustoa  
3 kananmunaa  
mustapippuria myllystä  
1 tl sokeria  
pinnalle juustoraastetta



Sekoita pohja-aineet nopeasti taikinaksi ja painele n. 26-senttisen vuoan pohjalle ja reunoille. Laita jääkaappiin siksi aikaa kun teet täytteen.

Pilko poro – ja kinkkuviipaleet. Pilko paprika ja sipuli, kuullota öljyssä muutama minuutti. Silppua persiljaa. Yhdistä nämä ja kaada pohjalle. Sekoita munakerman ainekset ja kaada täytteen päälle. Pinnalle juustoraaste.

Paista ensin uunin alatasolla 200 C 10 min ja sen jälkeen keskitasolla 20 min.  
Anna vetäytyä 15 min paistamisen jälkeen.

Jos käytät kaupan valmista piirakkapohjaa, paista ohjeen mukaan.  
(Taikinan ja täytteen voi valmistaa jo edellisenä päivänä ja säilyttää jääkaapissa.)

# Valkoviinikastike

## 4 annosta

1 sipuli  
1 rkl öljyä  
1 tl vehnä jauhoja  
2 dl valkoviiniä  
2 dl kuohukermää  
2 rkl voita  
suolaa  
rouhittua valkopippuria



Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna öljy, kuullota sipulia hetki, lisää vehnä jauhot joukkoon. Sekoita. Kaada joukkoon valkoviini ja kerma.

Keitä välillä sekoittaen, kunnes nesteestä on haihtunut noin puolet. Mausta varoen suolalla. Soseuta kastike tasaiseksi sauvasekoittimella. Lisää halutessasi vielä hieman voita joukkoon. Tarjoile heti paistetun kalan kastikkeena.

# Paistetut lohikalat

## 4 annosta

800 g nahallista lohifileettä  
suolaa  
pippuria  
sitruunamehua  
öljyä / voita paistamiseen

Poista lohifileestä mahdolliset ruodot ja siisti filee. Leikkaa fileestä noin 150 -200 gramman painoisia annospaloja. Mausta lohikalat suolalla, pippurilla ja sitruunapippurilla molemmin puolin. Paista lohikalat kypsäksi rasvassa muutaman minuutin ajan. Kypsennysaika riippuu kalan paksuudesta. Paista ensin kalan pinta alaspäin, jotta kala pysyy kasassa ja näyttää hyvältä vielä pöydässäkin.

# Täytetyt uuniperunat ja maustevoi

1 kpl perunaa / hlö esim. Rosamunda tai Van Gogh. Aloita uuniperunoiden valmistaminen pesemällä perunat huolella. Kääri perunat yksitellen alumiinifolioon, ja leikkaa perunoiden päälle ristiviilto. Paista 225 asteessa ensin 30 minuuttia, vähennä lämpö 200 asteeseen ja paista kunnes perunat ovat kypsiä, perunan koosta riippuen 30 – 60 minuuttia.

**Maustevoi perunoille: 25–30 nappia annoksesta**

250 g voita

2 dl hienonnettua persiljaa, ruohosipulia ja tilliä

1 tl limetin- tai sitruunankuorta

3 rkl limetin- tai sitruunanmehua

1 tl sokeria

riippaus suolaa

Pehmitä voi notkeaksi huoneenlämmössä tai mikrossa. Sekoita siihen haluamasi mausteet ja kaada leivinpaperin keskelle. Ota leivinpaperin yläreunan pitkältä sivulta kiinni ja vedä leivinpaperin yläreuna voin yli itseäsi kohti, jolloin voi jää paperin sisään. Pidä alemman paperin reunasta kiinni. Aseta lasta tai viivoitin voita vasten päällimmäiselle paperille. Työnnä lastaa itsestäsi pois päin, jolloin voista muodostuu tasainen tanko. Kääri paperi rullalle ja sulje paperin päät tiukasti. Anna maustevoin kovettua jääkaapissa tai pakastimessa. Leikkaa kovettuneesta tangosta maustevoinappeja. Halutessasi voit myös tarjoilla maustevoin sellaisenaan kulhosta tai pursottaa vasta valmistettua maustevoita ruusukkeeksi.

# Karpalo-valkosuklaa pannacotta

4 annosta

3 liivatelehteä

100g valkosuklaata

4dl kermaa

½ dl sokeria

½ vaniljatanko

(hyppysellinen kardemummaa?)

1½ dl karpaloita



Laita ensin liivatelehdet likoamaan kylmään veteen vähintään 5 minuutiksi. Rouhi suklaa valmiiksi. Mittaa kerma kattilaan. Lisää joukkoon sokeri ja vaniljatangosta raaputetut siemenet sekä tyhjä kuoripala. Kuumenna hellalla lähes kiehumispisteeseen koko ajan sekoittaen.

Lisää kuumen kerman joukkoon suklaarouhe. Sekoita hyvin. Puserra liivatelehdistä vesi pois ja laita ne kuumen kerman joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja nouki vaniljatangon kuori pois. Laita pannacotta massa kylmähauteeseen ja sekoittele kunnes on hiukan jäähtynyt.

Kaada karpaloita annosmaljojen pohjalle (voivat olla jäisiä) ja kaada sitten niiden päälle pannacotta massaa. Tässä kohtaa karpalot nousevat kauniisti pintaan. Laita jääkaappiin vähintään muutamaksi tunniksi.