

# Ramin makumatka Kolumbiaan – Ajiaco-keitto

## Ajiaco 4:lle

### Ainekset:

- 600g Broilerin paistileikettä
- 6,5dl Kanaliента
- 650g Perunaa (kolmea eri lajiketta (jauhoisia ja kiinteitä sekaisin)
- 0,3g Oreganoa (tai Quascasia, jos sitä löytää) hyppysellinen
- suolaa oman maun mukaan
- 60g Kapriksia
- 1 kpl syöntikypsää avocadoa
- 4 kpl puolikkaita kypsää Maissitärhkö tai 90g maissijyviä (kypsiä)
- 120g ranskankermaa



### Valmistus:

1. Kypsennä paistileikeittä uunissa 175°C noin 25-30 minuuttia, kunnes ovat kypsiä ja mureita. Jos uunivuokaan jää lientä kannattaa se lisätä keiton joukkoon makua antamaan.
2. Pilko perunat noin 1cm kuutioiksi ja laita kanaliementeen kypsymään oreganon kanssa, kunnes kaikki perunat ovat kypsiä. Osa perunoista saa hajota ja suurustaa keittopohjan.
3. Kuumenna puolikkaat maissintärhkö.
4. Valuta kaprikset, viipaloi (tai kuutioi) avocadot, revi tai leikkaa paistileikkeet suikaleiksi.
5. Jaa keittopohja kulhoihin ja asettele broilerisuikaleet, kaprikset ja avocado aineet keiton päälle omina ryhminään ja viimeistele lusikallisella ranskankermaa. Voit myös laittaa broilerisuikaleet, kaprikset, avocadon ja ranskankerma esille kipoissa, josta jokainen voi ottaa haluamansa.

# Seijan perinteistä uudistava kalaton keitto

## Ainekset:

- 1 Fenkoli
- 1 Sipuli
- 1 rkl extra neitsyt oliiviöljyä
- 0,5 L vettä
- 1 Kasvisliemikuutio
- Pippuria
- Suolaa
- 2 Porkkanaa
- 0,5 kg Perunaa
- 200 g Kylmäsavustettua tofua
- 1 dl Soija «kermaa»
- Tilliä
- 1 rkl margariinia



## Valmistus:

1. Kuori ja kuutio porkkanat, perunat ja savutofu ja laita tofu sivuun odottamaan.
2. Pilko sipuli ja fenkoli. Kuullota kaikki kasvikset oliiviöljyssä.
3. Lisää vesi, kasvisliemikuutio ja mausteet kattilaan.
4. Keitä kunnes kasvikset ovat kypsiä.
5. Lisää kattilaan savutofukuutiot. Anna kypsyä vielä hetki.
6. Lisää soijakerma, kuumenna ja lisää lopuksi tillisilppu ja margariini. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.
7. Tarjoile keitto ruisleivän kanssa.

# Antin maukas suosikki: Ricotta-pinaattilasagne

## Ainekset:

### Tuoremakkara - tomaattikastike

- 350 g italiaisittain maustettua tuoremakkaraa (sian, naudan tai vasikan lihaa)
- 1 prk Säilöttyjä kirsikkatomaatteja tai paseerattua tomaattia
- 5 dl lihalientä (tai 5 dl vettä ja lihaliemi tiivistettä)
- 1 dl punaviiniä
- 100g sipulia
- 100g porkkanaa
- (vapaaehtoisesti lisää vielä 50g varsiselleriä)
- Tuoretta basilikaa
- Laakerinlehti
- suolaa ja pippuria
- (1 dl maitoa)



### Ricotta juusto seos

- 150g Ricotta juustoa
- 100g Mozzarella juustoa
- 50g Parmesaania
- 100 g Pinaattia
- 1 Kananmuna
  
- 300g lasagnelevyjä

### Lopuksi pinnalle

- 2 dl tomaattimehua tai paseerattua tomaattia
- 50 g pecorino juustoa.

### Valmistus:

1. Kuori makkarat kuoristaan ja paista makkara massa pannulla. Nosta pannulta lihat talteen ja anna rasvan jäädä pannulle ja madalla lämpöä.
2. Lisää pannulle sipuli, (varsiselleri) & porkkana. Kypsennä rauhallisesti kasvikset. Kun sipulit ovat kuultavan kiiltäviä, lisää pannulle liha & punaviini. Kiehauta seos ennen kuin lisäät tomaatin & lihaliemen. Lisää tässä vaiheessa mausteet sekä valinnaisesti maito. Anna hautua vähintään 30minuuttia. Maidon käyttäminen tomaattikastikkeeseen pehmentää hapokasta tomaattia sekä tekee astetta pehmeämmän lopputuloksen
3. Uuni esilämmitetään 180°C.
4. Tee juusto seos. Vatkaa kananmuna auki ja sekoita siihen Ricotta-juusto voimakkaasti. Lisää pehmeää mozzarellajuusto, parmesaani & pinaatti.
5. Kokoa lasagne aloittamalla tomaattikastikkeella. Tämän jälkeen jokaisella kerroksella on molempia täytteitä. Jaa tasapuolisesti täytteet kaikkiin kerroksiin. Päällimmäiseen kerrokseen ei tarvitse jättää kastiketta vaan siihen laitetaan vielä erikseen kostuke.
6. Kun lasagne on koottu, kostuta päällimmäinen kerros vielä tomaattimehulla tai paseeratulla tomaatilla sekä levitä pecorino raaste tasaisesti tähän päälle.
7. Paista lasagnea 180asteisessa uunissa noin 40minuuttia. Paiston jälkeen olisi hyvä, että lasagne saisi levätä peitettynä 20-30 minuuttia.

# Tapanin maailmanympärimatka – Siivet kahdella tapaa

## Siipien valmistus:

- 1kg maustamattomia siipiä
1. Pyörittele siivet kevyesti rypsiöljyssä. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
  2. Kypsennä uunissa tai air fryerissä paketin ohjeen mukaan. Voit myös grillata tai uppoaistaa siivet halutessasi.



## Gochujangkastike

### Ainekset:

- Gochujang chilitahna 2rkl
- Soija ½dl
- Fariinisokeri ½dl
- Vesi 1,5dl
- Seesaminsiemien 2tl

### Valmistus:

1. Lisää kaikki ainekset kattilaan ja keitä seosta 5-10min. Kastike saa paksuuntua kunnolla. Jos haluat kastikkeesta miedompaa, niin vähennä chilitahnan määrää.
2. Pyöräytä kuumat siivet kastikkeessa ja nauti.

## BBQ:

### Ainekset:

- Esim. Santa Maria tai Sweet baby ray's kastike 1dl
- Ruohosipuli

### Valmistus:

1. Käytä haluamaasi bbq-kastiketta siipien maustamiseen. Pyöräytä kuumat siivet kastikkeessa ja koristele silputulla ruohosipulilla

## Siipien lisukkeet:

- Porkkana-, kurkku- ja varsiselleripölkkyjä
- Ranskalaisia
- Majoneesia ja ketsuppia

# Markun kalansaaalis - Lohikofta

## Ainekset:

- kvinoa vaalea 75 g
- Sipuli pieneksi kuutioituna 80 g
- Valkosipuli 10 g
- Suola 7 g
- Sitruunamehu 20 g
- Persilja hakattuna 8 g
- Chilikastike esim. Sriracha 10 g
- Lohta jauhettuna tai pieneksi hakattuna 400 g
- Paprika jauhe 8 g
- Korianteri jauhe 5 g
- Juustokumina jeera 5 g



## Valmistus:

1. Huuhtelee kvinoat ja siivilöi pienisilmäisellä siivilällä. Keitä vedessä 10 minuuttia. Kaada vesi pois, jäähdytä.
2. Sekoita kaikki aineet keskenään.
3. Muotoile massa pihveiksi.
4. Paista kunnes pihvien pinta on kullanruskea.
5. Tarjoa pihvit tsatsikikastikkeen, paahdettujen uunijuuresten ja paahdettujen pikkuperunoiden kanssa. Lohen tilalla voi käyttää myös jauhettua järvikalaa kuten lahnaa tai särkeä.

# Jonin herkullinen erikoisuus: Hirvikebab

## Itse tehty hirvikebab

Tästä syö 4 nälkäistä, mutta riittää jopa 6 syöjälle

### Ainekset:

- 1kg hirvenjauhelihaa (Myös naudan paistijauheliha sopii hyvin)
- 1-2tl merisuolaa
- 3tl kukkurallista lusikallista perunajauhoja tai maissitärkkelystä
- 1tl jauhattua mustapippuria
- 1tl Sipulijauhetta
- 1tl paprikajauhetta, halutessa savupaprikajauhetta
- 1tl valkosipulijauhetta
- 0,5tl juustokuminaa eli jeeraa
- 0,5tl kuivattua oreganoa
- Ripaus tai reilu ripaus lemppari chilijauhetta



### Valmistus:

1. Kebabin valmistuksessa yleiskone taikinakoukulla on paras ja helpoin keino saada lihamassa tarpeeksi vaivatuksi, mutta pienellä vaivavannäöllä onnistuu vaivaaminen myös käsin.
2. Mittaa kaikki ainekset (yleiskoneen)kulhoon ja vaivaa lihaa ja mausteita vähintään 15min., massasta pitäisi tulla tiivistä ja tasaista.
3. Tee lihasta pötkö ja kääri tiukasti folioon tai voit laittaa lihan myös voideltuun leipävuokaan ja laittaa folion kanneksi.
4. Uuniin 100°C, noin 4 tuntia tai paistomittari lihan keskelle ja sisälämpötilaksi 80°C.
5. Jäähdytä liha täysin ja viipaloi terävällä veitsellä tai esimerkiksi vihannesleikkurin ohuella viipalointi terällä.
6. Kebabista tulee paras, kun paistaa viipaleet pannulla runsaassa voissa.
7. Myös lämmittäminen uunipelillä onnistuu tai kiireessä myös mikrossa.
8. Ja kebabin kaveriksi vaikka pitaleipää, riisiä tai ranskiksia sekä tulista kastiketta ja turkkilaista jogurttia.