

Keltaisen Voimalla Kevättä Kohti 12.3.2018 Virtuaalimarttailta VIIRI ja Maistuvat kyläjuhlat

Inkiväärijuoma

Nyrkin kokoinen pala inkivääriä

1½ dl ruokosokeria

3 dl vettä

2 isoa sitruunaa

1,5 l jääkylmää vichyvettä

Kuori ja viipaloi inkivääri puolen sentin viipaleiksi, laita palat kattilaan ruokosokerin ja veden kanssa. Keitä seosta hiljalleen 15 minuuttia. Anna keitoksen tekeytyä tunnin ajan. Siivilöi siirappi kannuun. Purista sekaan sitruunan mehu ja kaada päälle jääkylmää vichyä.

Keltainen kaali-broilerikeitto (n. 6 annosta)

1 pkt (n. 400 g) hunajamarinoituja tai marinoimattomia broilerinfileesuikaleita

500 g valkokaalia

2-3 isoa porkkanaa

1-2 sipulia

3 valkosipulin kynttä

100 g suolakurkkua pieninä kuutioina

1 rkl öljyä

1 tl currya

1 tl kurkumaa

9 dl vettä

3 rkl kana- tai kasvisfondia tai 1 kana-/kasvisliemikuutio

kokonaisia maustepippureita

(suolaa, tuoretta tilliä)

Lisäksi: 1 prk smetanaa

1. Ruskista broilerisuikaleet pannulla. Mikäli broileri on marinoimatonta, marinoi se tilkassa öljyä, johon on sekoitettu mausteita (esim. broilerimauste, paprikajauhe, pippuri, soijakastike).
2. Suikaloi kaali ja porkkanat, kuutioi sipuli ja hienonna valkosipuli. Kuutioi suolakurkku pieniksi kuutioiksi.
3. Kuumenna kattilassa öljy ja lisää siihen curry ja kurkuma, sillä niiden makuaromit irtoavat parhaiten öljyyn. Kuullota sipuli ja valkosipuli kattilassa.
4. Lisää valkokaali- ja porkkanasuikaleet. Kaada hetken kuluttua kattilaan vesi ja halutessasi tilkka kurkkujen lientä. Lisää joukkoon kana- tai kasvisfondi/liemikuutio ja pippurit, hauduta keitto lähes kypsäksi.
5. Lisää ruskistetut broilerinsuikaleet ja aivan loppuvaiheessa kurkkukuutiot. Mausta halutessasi tillillä, lisää mausteita tarvittaessa. Tarjoa keitto smetananokareen kanssa.

Kierreleipä 2 kpl

1 l vettä
n. 1 dl öljyä
2 pkt hiivaa
1 rkl suolaa
5 dl kaurahiutaleita
n. 2 l vehnä jauhoja (osa kannattaa korvata hiivaleipäjauhoilla)
300 g hienonnettua pinaattia
vajaa 1 tl muskottia

Voiteluun maitoa

Pinnalle seesaminsiemeniä

1. Sekoita kädenlämpöiseen veteen hiiva, suola ja öljy. Lisää kaurahiutaleet ja jauhot.
2. Jaa taikina kahteen osaan. Sulata ja valuta pinaatti ja mausta se muskotilla. Sekoita pinaatti toiseen taikinan puolikkaaseen. Kohota taikinat.
3. Jaa taikinapalat vielä kahtia. Kaulitse perustaikina kahdeksi levyksi (n. 40 x 20 cm). Taputtele molempien levyjen päälle pinaattitaikina ohueksi kerrokseksi.
4. Rullaa taikina kääretortun tapaan. Nipistele sauma kiinni ja jätä se rullan alle. Anna kohota.
5. Tee leipien pinnalle viiltoja, voitele leivät maidolla ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Paista n. 200 °C:ssa n. 20 minuuttia. Kokeile kypsyyttä leipien pohjasta.

Tyrnikiisseli

1/2 l vettä
1 dl tyrnimehua
3 rkl perunajauhoja
1 dl sokeria

Mittaa kaikki aineet kattilaan ja kuumenna koko ajan sekoittaen. Kun keitos kuplii, nosta kattila pois levyttä. Kaada kiisseli maitokiisselin päälle. Ripottele pinnalle sokeria.

Marttaliitto: Martan marjaherkut

Selleripilvi

200 g juuriselleriä keitettynä ja soseutettuna (2 pientä selleriä)
2 pientä salottisipulia
0,75 l kasvislientä
2 dl vispikermaa
1 dl pekaanipähkinöitä
suolaa, mustapippuria

1. Kuori sellerit ja keitä ne kattilassa kasvisliemessä sipulien kanssa. Laita kattilaan kansi päälle. Valuta sellerit, poista sipulit. Soseuta sellerit sauvasekoittimella ja jäähdytä kylmäksi.
2. Vatkaa kylmä kerma vaahdoksi, kääntele vaahtoon sellerisose ja mausta suolalla ja pippurilla. Rouhi pähkinät karkeiksi ja sekoita niistä ¾ osa vaahtoon, jätä loput koristeluun. Tarjoa vaahto vohvelien ja vaahterasiirapin kanssa.